ARTE DE COZINHA

DIVIDIDA EM QUATRO PARTES.

A primeira trata do modo de cozinhar varios guizados de todo o genero de carnes, e conservas, tortas, empadas, e pasteis.

A segunda de peixes, mariscos, frutas, hervas, ovos, lacticinios, doces, conservas do mesmo genero.

A terceira de preparar mezas em todo o tempo do anno, para hospedar Principes, e Embaixadores.

A quarta de fazer pudins, e preparar massas.

Obra util, e necessaria a todos os que regem, e governão casa.

Correcta, e emendada nesta ultima edição.

AUTHOR

DOMINGOS RODRIGUES,

Mestre da Cozinha de Sua Magestade.

LISBOA:

NA OFFIC. DA VIUVA DE LINO DA SILVA GODINHO.

1821.

Com Licença da Commissaõ de Censura.

Vende-se na Loja de João Nunes Esteves, na Rua do Ouro N.º 234.

ARTE DE COZINHA.

PRIMEIRA PARTE.

Trata do modo de cozinhar varios manjares, e diversas iguarias de todo o genero de carnes, tortas, empadas, e pasteis, &c.

CAPITULO I.

De differentes pratos de sopas.

PRIMEIRO PRATO.

Sopa á Italiana.

PARA se fazer sopa á Italiana cozaõ-se dous arrateis de carneiro, e meio arratel de toucinho em huma panella com canada e meia de agua, meio quartilho de vinho, hum golpe de vinagre, cheiros, e cebolas; estas cebolas haõ de ser cravejadas com cravo, e canella inteira, e como estiver cozido tem-

pere-se com todos os adubos, e ponha-se a ferver: depois tira-se fóra o toucinho, e o carneiro de sorte, que fique o caldo limpo, e naõ ficando mais que em tres quartilhos, deitem-lhe huma quarta de manteiga, e quantidade de pimenta, ponha-se a ferver, e como estiver fervido o caldo, deitem-lhe dentro dous bollos de açucar e manteiga em bocadinhos, e ferva até que engrosse, mexendo-se sempre. deitem-lhe meia duzia de gemas de ovos batidos, com quantidade de limaõ, e canella; como estiver bem grosso, lançem-no em hum prato, ponhaõ-lhe o carneiro por cima, o qual estará sempre quente; armado com fatias de limaõ, e cuberto com canella, mande-se á meza.

2 *Sopa de queijo, e lombo de porco, ou de vaca.*

Hum lombo de porco, ou de vaca, depois de estar quatro dias de vinho, e alhos, ponha-se a assar; e como estiver assado, e feito em talhadas delgadas, tome-se huma frigideira untada de manteiga de vaca, ponhaõ-lhe fatias de paõ, e sobre ellas fatias de queijo muito delgadas, e por cima destas as talhadas de

lombo, deitem-lhe miolo de paõ rallado, e açucar, e desta maneira encháo a frigideira até cima; e como estiver cheia, deitem-lhe por cima meia duzia de ovos batidos, e mande-se ao forno a cozer, e como estiver córado, façaõ-lhe huns buracos com hum garfo, deitem-lhe açucar por cima, e mandem-na á meza com canella pizada.

3 *Sopa de queijo de caldo de vaca.*

Coza-se com vaca hum paio, e depois de cozido, ponha-se a esfriar, faça-se hum paõ em fatias grossas, ponhaõ-se em hum prato untado de manteiga de vaca, e por cima dellas o paio feito em talhadas, por cima destas talhadas ponhaõ se outras fatias de paõ, e sobre ellas tutanos de vaca, e assim se vá enchendo o prato: como estiver cheio, lancem-lhe o caldo, escalfado primeiro meia duzia de ovos nelle, os quaes se poraõ a córar, e finalmente sobre tudo ponha-se huma capella de todos os cheiros, e por cima delles lancem-lhe a gordura, para que tome o sabor dos cheiros: fica hum bom prato desta sorte, e mande-se á meza.

4 *Sopa ou potagem á Franceza.*

Para se fazer sopa, ou potagem á Franceza, ponhaõ-se a affogar em huma tigella grande dous pombos, duas perdizes, huma ade (tudo inteiro) hum coelho em ametades, huma gallinha em quartos, hum chouriço, huma posta de prezunto, hum arratel de toucinho picado, seus cheiros, meia duzia de olhos de alface, ou de chicoria, ou de couve murciana, todas as especies inteiras, só a pimenta pizada, e huma capella mui grande de cheiros: e como tudo estiver cozido, e temperado do sal, e dos mais adubos pretos, que lhe faltarem, ponhaõ-se dous paens em hum prato, ou pelangana feito em sopas, e molhadas com o caldo, ponhaõ-se a abuberar sobre a mesma tigella; quando se quizer mandar á meza, vá-se pondo por cima das sopas toda a carne pessa por pessa, e sejaõ guarnecidas com olhos de alface, ou de chicoria (tudo muito bem consertado) com çumo de limaõ por cima: e assim irá á meza. Esta potagem he boa para merendas, guarnecidas com figados de gallinha.

5 *Sopa de qualquer genero de assado.*

Feito hum vintem de paõ em fatias, ponhaõ-se huma dellas em huma frigideira grande untada de manteiga, cubraõ-se de açucar, e de canella, e sobre esta cama, ponha-se outra da mesma sorte; e por cima della huma pequena de manteiga de vaca lavada, e açafraõ, deitem-lhe hum pouco de caldo de gallinha, ou de carneiro, e deixe-se estofar devagar em pouco lume, e logo tirando-se fóra do lume, deitem-lhe huma duzia de ovos por cima, (ou menos) conforme for a frigideira, com açucar, e canella; feito isto, tome-se huma tampa com lume, e ponha-se hum pouco levantada sobre a sopa até que tome boa côr, tirada da frigideira, e posta no prato, se trinchará o assado, que pódem ser gallinhas, ou frangãos, ou pombos, ou peruns. Este he hum prato ordinario.

6 *Sopa dourada.*

A soupa dourada se faz da mesma maneira, que este prato acima: *Sopa de todo o genero de assado.* Leva huma duzia de ovos, hum arratel de açucar, hum

vintem de paõ, huma quarta de manteiga lavada, canella, e agoa de flor.

7 *Sopa tostada.*

Hum prato de sopa tostada consta de hum paõ de dez reis feito em fatias, meio arratel de manteiga de vaca, e meio arratel de açucar: untadas as fatias de manteiga, e cubertas de açucar em pó de huma e de outra banda, vaõ-se pondo em hum prato (ou frigideira) até se acabarem; e logo lancem-se por cima toda a manteiga que ficar, e ponha-se a córar em lume brando: e assim vá á meza.

Tambem este prato serve para qualquer genero de assado, se delle quizèrem aproveitar.

8 *Sopa de peros camoezes.*

A sopa de peros se póde fazer em huma tigella nova, na qual se deite o molho de qualquer genero de assado, com tres, ou quatro peros em quartos apartados, e ponha-se a ferver: depois de cozidos os peros, botem-se com o molho em hum prato sobre fatias tostadas, e ponha-se o assado por cima com çumo de limaõ: e vá á meza guarnecido com miolos no mesmo molho.

9. *Sopa de amendoa.*

A sopa de amendoa se faz deitando-se em meia canada de leite, oito gemas de ovos, meio arratel de açucar, quatro onças de amendoas muito bem pizadas, e huma quarta de manteiga: tudo isto junto, depois de muito bem batido, ponha-se em hum tacho a cozer em lume brando; e como for engrossando, lance-se em hum prato (ou frigideiro) ponha-se a córar na torteira, ou no forno, e córado leve-se á meza.

10 *Sopa dourada de nata.*

Para sopa dourada de nata, fazem-se dous paens em fatias, e depois de passadas por huma duzia de ovos muito bem batidos, vaõ-se pondo em hum prato, untado de manteiga, em camas, e cada cama de fatias se ha de cobrir de açucar, e canella: poem-se a córar, e depois de córadas estas fatias, batem-se duas tigellas de nata nos ovos (que sobrou das fatias) com açucar, e canella muito bem batidas, e deita-se este polme por cima das fatias, as quaes se tornaõ a córar, deita-se por cima mais açucar, e canella, mande-se á meza.

11 *Sopa de nata.*

Hum prato para sopa de nata, untado primeiro com manteiga, se arma com fatias de paõ tostadas, e com açucar em pó por cima dellas; e logo batendo-se quatro tigellas de nata com oito gemas de ovos, e hum pequeno de leite, tudo junto se deita sobre as fatias com mais açucar em pó por cima, e poem-se a cozer no forno com fogo brando: e se as natas se ensopaõ no paõ, deitaõ-se-lhe mais natas com ovos, e açucar.

Assim tambem se fazem biscoutos.

12 *Outra sopa de nata.*

Consta este prato de huma tigella grande de nata, quatro ovos com claras, meio quartilho de azeite, tudo muito bem batido, e hum arratel de queijo, que se fará em fatias delgadas, outras tantas fatias de paõ, outro arratel de açucar, e alguma manteiga lavada: untado o prato, ou frigideira, e feita nelle huma cama de fatias de paõ, bate-se hum pouco de polme das natas, e ovos, e açucar em pó por cima; sobre esta cama ponha-se outra de fatias de queijo, com outro pouco de polme, e açucar por ci-

ma, huns pequeninos de manteiga lavapa: com esta ordem se vai enchendo o prato até se acabar tudo, e terá a ultima cama de queijo, e ha de ficar a sopa bem ensopada, feito isto ponha-se a cozer no forno, e como estiver meia cozida, deitem-se-lhe duas tigellas de nata por cima sem ovos nem açucar; e assim se acabe de cozer, e mande-se á meza.

CAPITULO II.

De differentes pratos de Carneiro.

PRIMEIRO PRATO.

Carneiro para qualquer recheado.

DEpois de picada mui bem huma quarta de toucinho com cebola, picar-se-haõ á parte dous arrateis de carneiro: como estiver picado, ponha-se a affogar o toucinho com ametada do carneiro; estando meio affogado, torne-se ao cepo, misture-se com a outra ametade, e tempere-se com tres ovos, paõ rallado, limaõ, e de todos os adubos, de sorte que fique bem azedo.

Serve esta carne para qualquer recheiro de carne, e com ella se pódem rechear ovos, bringellas, cebolas, nabos, alfaces, coves, e alcaxofras, accrescentando, ou diminuindo conforme for a quantidade.

Della se fazem tambem capellas, escarramões, trouxas, almojavenas, certuxas, almondas, torrigas, rasgaõ arteletes, e picatostes e tudo o que mais quizerem: isto ha de ser com sua sopa, ou caldo amarello, ou tambem sopa dourada, e seja tudo bem azedo.

2 *Carneiro picado.*

Pique-se hum, ou dous arrate's de carneiro da perna (alimpando-se primeiro muito bem, sem levar pelle, nem nervo algum) com huma quarta de toucinho, com tres gemas de ovos, e com todos os cheiros: depois de picado ponha-se a affogar em huma tigella; e estando quazi affogado, deitem-lhe o vinagre necessario, e como estiver já bem cozido, com pouco caldo, tempere-se com as especias pizadas, e coalhe-se com tres gemas de ovos, e deite se no prato (que ha de estar untado com huma

onça de manteiga de vaca) com çumo de limaõ, e canella por cima. Se este prato houver de levar gemas de ovos, escalfem-se á parte em huma panella, e ponhaõ-se por cima do picado.

3 *Para Carneiro mourisco*

Para carneiro mourisco poem-se a affogar huma quarta de toucinho picado com os cheiros; e como estiver affogado deitem-se-lhe dous arrateis de carneiro meio assado, feito em pequenos, coza-se muito bem, e como estiver cozido, tempera-se com todos os adubos, coalhe-se com quatro gemas de ovos, deite-se no prato (que ha de estar untado da manteiga) com canella, e limaõ por cima.

4 *Almondegas.*

Alimpar-se-haõ dous arrateis de carneiro da perna, dos nervos, e pelles, e picar-se-haõ com huma quarta de toucinho, e cheiros, como estiver picado, deitem-lhe tres ovos, hum miolo de paõ rallado, adubos, vinagre, e sal; feito isto, pique-se outra vez tudo muito bem picado, tenha-se ao fogo huma tigella, cozaõ-se nelle as almondegas em lume brando, as quaes se faraõ do tamanho,

que quizerem, tornem-se a temperar com todos os adubos, e coalhe-se com tres gemas de ovos, e com çumo de limaõ; ponhaõ-se no prato, que estará untado com huma onça de manteiga de vaca, fatias de paõ, ponhaõ-se sobre ellas as almondegas com o caldo grosso, e logo por cima canella, e limaõ, e vai á meza.

Assim tambem se fazem de gallinha.

5 *Desfeito de Carneiro.*

Desfeito de carneiro se faz, fazendo dous arrateis de carneiro da perna em pequenos, sem osso, e poem-se a affogar com huma quarta de toucinho, e seus cheiros: estando já bem cozido, tempere-se com vinagre, adubos, depois de temperado dá-se-lhe outra fervura: depois que tem fervido, deita-se-lhe hum quarto de paõ rallado, coalha-se com seis ovos, e poem-se no prato (que ha de estar untado de manteiga) sobre fatias de paõ, talhadas de limaõ por cima, e sua canella. Isto mesmo se faz a carneiro do pescoço, mas com osso.

Tambem se faz de cabrito.

6 *Carneiro ensopado.*

Poem-se a affogar dous arrateis de

carneiro, partido pelo meio, com meio arratel de toucinho, e seus cheiros, tempera-se com todos os adubos, estando já quazi cozido, e depois de cozido, lança-se o caldo em hum prato covo (ou frigideira) sobre fatias de paõ cubertas com meio arratel de queijo rallado, poem-se a aboberar sobre humas brazas, e pondo-se o carneiro por cima com çumo de limaõ vai á meza.

Tambem se faz com o carneiro assado.

7 *Carneiro de gigote*

Para carneiro em gigote se poem a assar dous arrateis, com huma frigideira debaixo para apanhar o pingo, em a qual deitaraõ hum golpe de vinho, outro de vinagre, pimenta, cravo, gingibre, e noz noscáda: estando já o carneiro assado, se esprema sobre o pingo de maneira, que deite toda a sustancia; depois se pica com a faca; estando já picado, derrete-se meio arratel de toucinho, e limpo dos torresmos, se ajunta com o pingo do carneiro; e posto tudo junto a ferver com o carneiro, se tempera outra vez de tudo o que he necessario; poem-se no prato, e manda-se á meza com seu çumo de limaõ por cima.

Se quizerem, tambem lhe poderaõ escalfar algũns ovos.

Deste modo se faz carneiro picado com cautella.

Tambem se faz este gigote de perum, gallinha, vitella, e de qualquer carne.

8 *Carneiro com arroz.*

Ponhaõ-se dous arrateis de carneiro a affogar, com meio arratel de toucinho, duas cabeças de alhos, canella, pimenta, cravo, gingibre, tudo inteiro, hum golpe de vinho, e outro de vinagre, e cheiros; e estando já tudo isto mais de meio cozido, tempere-se com todos os adubos, e com bem açafraõ, deite-se em huma frigideira, aonde tambem se deitará o arroz; e penha-se em humas brazas com a tampa de lume por cima, vá-se cozendo de vagar, até estar enxuto.

Isto mesmo se faz de frangãos, gallinha, perum, ade, e cabrito.

9 *Carneiro verde.*

Feito em pedaços dous arrateis de carneiro, poem-se a affogar com huma quarta de toucinho, hum golpe de vina-

gre, e seus cheiros, e estando já cozido, tempere-se com todos os adubos: faça-se huma pequena de salça pizada com coentros, e depois de terem deitado o carneiro em hum prato untado de manteiga, sobre fatias de pão, com çumo de limão por cima, deite-se a salça no carneiro de modo que fique verde, quando o quizerem mandar á meza.

O mesmo se faz a frangãos, gallinhas, pombos, e cabritos.

10 *Carneiro de caldo amarello.*

Dous arrateis de carneiro feito em pedaços, poem-se a affogar com huma quarta de toucinho, e seus cheiros; estando meio cozido, bote-se hum golpe de vinagre, e depois de cozido tempere-se com todos os adubos, coalhe-se com quatro gemas de ovos, e ponha-se no prato sobre fatias de pão com çumo de limão, e canella por cima. Assim irá á meza.

Deste modo se fazem gallinhas, frangãos, pombos, e cabrito.

11 *Carneiro preto.*

Fação-se em pedaços muito miudos dous arrateis de carneiro, e ponha-se a

affogar com meio arratel de toucinho, e seu vinagre, estando já cozido, se tempere com todos os adubos; e pize-se logo huma quarta de amendoas, e ponhão-se a torrar, até que fiquem pardas, para que botando-se no carneiro, o fação preto; deite-se no molho algum açucar, e çumo de limão, para que fique agro, e doce; ponha-se no prato sobre fatias, e leve-se á meza.

Deste modo se fazem pombos, ou ades.

12 Carneiro estofado.

Huma panella para se fazer carneiro estofado, leva dous arráteis de carneiro do pollegar junto á perna, feito em pedaços meio arratel de toucinho, duas cabeças de alhos, hum marmello em quartos, duas maçans, canella, pimenta, gengibre, cravo, noz noscada, tudo inteiro, duas folhas de louro, hum golpe de vinho, outro de vinagre, agoa pouca, e o sál necessario: mettido tudo isto na panella, e barrada por fóra muito bem, que não saia o bafo, poem-se em fogo brando por espaço de tres horas, leva-se depois fervido á meza em pra-

tos

tos de prata, ou frigideiras com çumo de limão por cima.

Deste modo se fazem peruns, gallinhas, pombos, frangãos, e vitella.

Tambem se faz lombo de vaca, mas não leva muito vinagre.

13 *Carneiro com cove murciana, com qualquer outra hortaliça.*

Ponhão-se a affogar dous arrateis de carneiro, cortado em pedaços, com meio arratel de toucinho, e seus cheiros; como ferver, se lhe metterá a cove, e duas cabeças de alhos, e alguma pimenta inteira: estando já cozido, se tempere de todos os adubos, e mande-se á meza.

Porém se quizerem fazer o carneiro com abobora, alfaces, bringellas, alcaxofras, ou ervilhas, lhe deitarão açafrão, e algum vinagre, e se coalhará com quatro gemas de ovos: poem-se sobre fatias, e deita-se por cima çumo de limão, ou agraço, havendo-o.

Tambem se fazem com cove sómente patos, gallinhas, ou frangãos; mas não leva vinagre.

14 *Carneiro para capella.*

Depois de terem picado dous arrateis

de carneiro da perna mui bem picado, pique-se á parte meio arratel de toucinho, com cheiros, e frijão-se em meia quarta de manteiga; como estiverem frios, lance-se no carneiro picado, e tornem-se a picar tudo muito bem, tempere-se com todos os adubos no cepo, deitem-se-lhe dous ovos, e hum pão de dez reis rallado: faça-se a capella em huma frigideira, em que se deitará huma colher de caldo da panella, e ponha-se ao fogo com lume brando por baixo, e por cima: quando se quizer mandar á meza, coalhe-se com quatro ovos, suas frias por cima, canella, e çumo de limão por cima.

Desta sorte se faz gallinha, perum, vitella, pitacostes, almojavanas, e salchichas, mas não levão ovo, nem açafrão.

15 *Tegellada de Carneiro.*

Piquem-se dous arrateis de carneiro com meio arratel de toucinho, e seus cheiros, e ponhão-se a affogar em huma tigella com huma colher de caldo; estando já cozido, tempere-se com vinagre, e todos os adubos, e depois de enxuto, coalhe-se com dous ovos, como carne

de

de pasteis. Feito isto, ponha-se a carne em huma frigideira sobre fatias de pão, e sobre a carne outras fatias passadas por quatro ovos batidos; e o que sobrar do ovo, com çumo de limão bote-se sobre as fatias, e depois de postas a córar leve-se á meza.

16 *Carneira para varios recheios.*

Com o carneiro picado, e temperado do modo que dissemos na regelada acima, se podem rechear gallinhas, frangãos, pombos, paens de cinco reis, madres de gallinhas, e os pescoços para fazer pratinho.

Tambem serve para fazer pastelinhos sem massa.

17. *Perna de Carneiro armada.*

Pique-se toda a carne de huma perna de carneiro com meio arratel de toucinho, e seus cheiros, deixando-se ficar com advertencia o osso da perna inteiro, tempere-se a carne no cepo com todos os adubos, tres ovos, pão rallado, vinagre, e çumo de limão: logo em huma frigideira untada de manteiga, em que caiba o osso, vá-se armando a perna, e seja com tanta propriedade, que pareça in-

inteira, componha-se com seus lardos de toucinho, gema de ovo cozido, e amendoas sem casca, e ponha-se a cozer em lume brando: como estiver cozido, coalhe-se a substancia com duas gemas de ovos, e lance-se no prato com fatias de pão por baixo, çumo de limão, e canella por cima. Deste modo se faz perum armado, gallinha, frangãos, ou pombos.

18 *Perna de Carneiro recheado.*

A perna de carneiro recheada se faz como a perna armada, como acima dissemos, sómente differe, em que para ser recheada se ha de tirar a carne subtilmente por huma parte da perna, e pela mesma parte se ha de rechear com a mesma carne picada, e temperada.

19 *Carneiro de alfitete.*

Logo que estiverem quasi assados dous arrateis de carneiro da perna, se fará hum polme de farinha, ovos, vinho branco, huma quarta de toucinho derretido (ou de banha) e huma quarta de açucar, para que fique o polme doce: depois de feito este polme, se irá com huma colher deitando sobre o carneiro, em quanto se vai assando, que

ha

ha de ser em lume esperto, para que coalhe, e isto até se achar o polme.

Deste modo se fazem frangãos, pombos, qualquer lombo, ou pollegar de vitella.

20 *Outro modo de Carneiro de alfitete.*

Para se fazer carneiro de alfitete de outro modo, veja-se no capitulo seguinte *Gallinha de alfitete*, que do mesmo modo se póde fazer.

21 *Pastel de huma perna de carneiro.*

Metta-se em huma panella huma perna de carneiro, meio arratel de toucinho, duas onças de manteiga, duas cebollas, hum golpe de vinagre, adubos inteiros, e huma capella de todos os cheiros, e ponha-se a cozer em pouca agoa; estando já o carneiro mais de meio cozido, tire-se fóra, e pique-se á parte todo o carneiro, e logo em outra parte pique-se os cheiros, e em huma tigella baixa, untada de manteiga se vá pondo cama de carneiro, cama de toucinho, e cama de cheiros, até que se acabe tudo: deitem-se logo por cima meia duzia de ovos

ovos batidos, e ponha-se a córar em lume brando. Feito isto, fação-se de fóra parte humas sopas da dita susbtancia, e depois que estiverem mui bem aboberadas, vire-se a tigella em que se fizerem, sobre o prato, e quebre-se a tigella, para que a sopa fique inteira, sobre ella se porá o pastel, e lançando-lhe por cima çumo de limão, manda-se á meza.

Tambem se faz de lombos, e vitella, ou da carne que quizerem.

CAPITULO III.

De differentes pratos de gallinhas.

PRIMEIRO PRATO.

Gallinha de alfitete.

PAra se fazer huma gallinha de alfitete, coza-se a gallinha com hum arratel de toucinho, e cheiros, com todos os adubos, e agoa pouca, para que fique bem substancia: logo que estiver cozida, se derreterá o toucinho, e se lançará em huma tigella baixa, em que se porá a gallinha em quartos para se có-

córar em lume brando por baixo, e por cima: como estiver córada, faça-se a massa fina de huma oitava de farinha com meio arratel de açucar, seis ovos, sua manteiga, e hum golpe de vinho, desta massa se irão fazendo huns bollinhos com folhas de louro, frigindo-se, e pondo-se em cama com açucar, e canella por cima em hum prato, até se encher, em cima se porá a gallinha.

Neste prato se pódem pôr ovos de leria, se quizerem.

Assim tambem se faz carneiro, pombos, frangos, e cabrito.

2 *Gallinha Mourisca.*

Ponha-se a frigir hum arratel de toucinho, cortado do tamanho de dados, e deite-se o pingo limpo dos torresmos em huma tigella com o pingo de huma gallinha, que ha de estar meia assada, hum golpe de vinho branco, pouco vinagre, agoa a que baste, e ponha-se a affogar, tempere-se com todos os adubos com duas folhas de louro, e coalhe-se com duas gemas de ovos: poem-se fatias por baixo e limão por cima.

Deste modo se fazem perus, pombos cabritos, e lombos. *Gal-*

3 *Gallinha sem osso.*

Depene-se huma gallinha em seco, e ainda quente, abrindo-a pelas costas lhe tirem toda a carne, e ossos, deixando-lhe só as pontas das azas, para quando se armar: pique-se logo a carne da gallinha com dous arrateis de carneiro, meio de toucinho, cheiros bem picados; fritos na manteiga, leve-se ao cepo para se temperar de todos os adubos: encha-se logo a gallinha com o picado, e com oito ovos cozidos, ponha-se a cozer na tigella em lume brando, como estiver cozida, tempere-se outra vez com todos os adubos: feito isto ponha-se em hum prato, ou frigideira em que ha de estar já feita huma sopa de queijo.

O mesmo se faz de frangãos, pombos, ou perum.

4 *Gallinha assada.*

Depois que huma gallinha estiver depennada, limpa, e espetada, tome-se huma posta de toucinho ao comprimento de hum palmo, e da largura de quatro dedos, faça se em postas, e ponha-se na gallinha por cima, e por baixo: embrulhe-se logo a gallinha em quatro, ou

cin-

cinco folhas de papel muito bem untadas de manteiga, e ate-se mui bem com hum cordel de barbante com muitas voltas de maneira, que se não desate; feito isto, ponha-se a gallinha a assar, molhando-se primeiro o papel por cima com agoa, para que se não queime: depois de assada a gallinha, ponha-se no prato com as mesmas postas de toucinho, e fatias de pão por baixo, e mande-se á meza.

Deste modo se assa capão, perum, gallinha da terra, e frangãos.

5 *Gallinha ensopada.*

Huma gallinha cortada em pedaços, poem-se a affogar com huma quarta de toucinho, cheiros, sal, e vinagre, tempera-se com todos os adubos, coalha-se no fim com quatro ovos, (se lhe não quizerem ovos, façãn-lhe potagem de salsa) ponha-se sobre fatias, çumo de limão por cima, e mande-se á meza.

O mesmo se faz de perum, pombos, frangãos, e cabrito.

6 *Gallinha armada.*

Pica se huma gallinha, com dous arrateis de carneiro, meio arratel de toucinho-

ci-

cinho, e todos os cheiros, deixando-se com advertencia os ossos da gallinha inteiros; logo que estiver affogada metade de toda esta carne, se tornará ao cepo para se picar junta com a outra metade, e temperar com todos os adubos, vinagre, quatro ovos, e hum quarto de pão raliado: depois de temperada a carne, arme-se a gallinha com os ossos em huma frigideira untada de manteiga; como estiver do tamanho que era, componha-se com lardos de toucinho por cima, e ponha-se a cozer em lume brando por baixo, e por cima; como estiver cozida, ponha-se sobre sopa de nata feita na fórma da dourada, e mande-se á meza.

Deste modo se fazem perum, frangãos, e pombos.

Tambem se fazem perdizes, e coelhos, mas poem-se sobre sopa de queijo.

7 *Gallinha de Fernão de Souza.*

Metta-se em huma panella huma gallinha com hum arratel de carneiro, outro de toucinho, tres cebolas, hum mólho de cheiros, vinagre, e agoa pouca, ponha-se a cozer, e como estiver mais de meia cozida, tire-se fóra, pique-se a gal-

gallinha em huma parte, o carneiro em outra, e o toucinho com os cheiros em outra, piquem-se tambem huma duzia de gemas de ovos; logo que isto estiver feito, ponhão-se humas fatias em huma frigideira, ou prato untado de manteiga, e depois de molhadas com a substancia, que ficou da gallinha, e abobo-radas sobre ellas se ponha huma cama de gallinha com gema de ovo picada por cima; sobre esta carne ponha-se outra do carneiro com a gema de ovo picada por cima, e sobre esta cama outra de toucinho, e cheiros, e gemas de ovo picado; nesta ordem se continuem as camas até se acabar tudo, ficando a forma disto á maneira de huma copa de chapeo, ponhão-se logo por cima seis gemas de ovos cruas, e entre gema e gema alguns tutanos de vaca; coza-se em lume brando por baixo, e por cima, e mande-se assim na mesma frigideira, ou prato á meza.

O mesmo se faz de frangãos, pombos, perum, mas o perum leva dobrado picado.

Gal-

8 *Gallinha em potagem á Franceza.*

Assada huma gallinha, asse-se o figado della, o qual depois de pizado, deite-se em huma pequena de mostarda já preparada: e logo que tiverem derretido meio arratel de toucinho, e limpo dos torresmos, frijão-se nelle duas cebolas picadas, e na mesma certãa lhe deitarão a mostarda misturada com o figado para que tudo junto se torne a frigir, tempere-se com pimenta, cravo, noz noscada, cardamomo, de sorte que fique bem picante: se lhe quizerem deitar cheiros, não lhe deitem mostarda. Feita esta potagem poem-se a gallinha assada no prato em pedaços com esta potagem, e çumo de limão por cima.

O mesmo se faz para perum, frangãos, pombos, coelhos, e cabrito.

Tambem se faz para perdiz, mas em lugar de toucinho leva azeite, e alhos.

9 *Gallinha em pé.*

Ponha-se a cozer huma gallinha com meio arratel de toucinho, duas onças de manteiga, vinagre, cheiros, todos os adubos, e hum quartilho de agoa: tanto

to que a agua se gastar, e ficar a substancia, se trinchará a gallinha, e não picando as titellas, se picará mais carnes no cepo com toucinho, e cheiros, depois de muito bem picada se deitará em huma tigella, e se temperará outra vez com todos os adubos pizados, o miolo de déz réis de pão rallado, e a titella da gallinha desfeada em fevras grossa, e doze gemas de ovos: logo batendo-se tudo, para que fique bem unido, se irá deitando em huma frigideira com manteiga fervendo ás colheres, frigindo-se cada colher sobre si, e pondo-se em hum prato sobre fatias albardadas, depois que estiver cheio o peito, com çumo de limão por cima mande-se á meza.

Deste modo se faz tambem perum.

10 *Gallinha agra, e doce.*

Huma gallinha mettida em huma panella, com hum arratel de prezunto magro, adubos inteiros, hum marmello em quartos, ou não havendo marmello, maçans azedas, meio arratel de açucar, hum golpe de bom vinagre, poem-se a cozer: como está cozida, deita-se em hum

hum prato sobre fatias com hum limão, e mande-se á meza; mas em branco.

11 *Gallinha recheada.*

Para se rechear huma gallinha, pica-se em huma parte arratel e meio de carneiro, e em outra parte huma quarta de toucinho com cheiros, tudo muito bem picado: ponha-se logo a affogar o toucinho, e os cheiros, com ametade do carneiro, estando meio affogado se botará no cepo misturando-se com outra ametade do carneiro, pique-se tudo junto com tres ovos, todos os adubos, vinagre, e pão rallado. Feito isto, recheа-se a gallinha, e poem-se a assar em huma frigideira, ou a cozer se quizerem, e pondo-se sobre sopa dourada com çumo de limão por cima, mande-se á meza.

Assim se fazem pombos, frangãos, e peruns.

12 *Gallinha com Cidrão.*

Coza-se huma gallinha com huma quarta de toucinho, e cheiros, e depois de cozido, tempera se com todos os adubos: faz-se logo hum pão em fatias, e cortadas a modo de dados, poem-se em

hum prato, em que ha de deitar todo o caldo de gallinha, para que fiquem brandas, e açucar, e limão para fazer esta sopa agra, e doce; e ha de córar-se com lume por baixo, e por cima; logo ponha-se a gallinha em cima, feita em quartos; e passadas por ovos batidos com bem limão; corte-se meio arratel de cidrão em talhadinhas delgadas, e depois de passadas pelos mesmos ovos, por-se-hão á roda do prato, entre a gallinha; assim se leva á meza.

Deste modo se fazem frangãos, pombos, cabritos, e qualquer ave.

5 *Substancia de gallinha.*

Para se fazer esta substancia, metta-se huma gallinha gorda em huma prensa, depois de meia assada, na qual se apertará até se delir os ossos: apanharão a substancia em huma tigella, e temperando-a de sal, se misturará, se for para são, com outro tanto caldo de gallinha: e se for para doente, em huma tigella de caldo se deitará huma, ou duas colheres pequeninas da dita substancia.

Almondegas de gallinha, veja-se almondegas de carneiro *fol.* 12.

Gallinha de outros muitos modos, veja-se o Indix.

14 *Caldo bom para nutrir, e muito fresco.*

Huma gallinha bem gorda, huma perdiz, ou duas boas, hum garrozinho de vitella; as perdizes, e garrão hão de primeiro ser entezados em agoa quente, e depois junto com a gallinha se metterá tudo em huma panella quazi cheia de agoa até o gargallo, e se lhe deitará huma mão cheia de sevada perola com suas pedras de sal competentes, e se porá ao lume, de modo que vá fervendo suavemenre, e em as ades estando cozidas, com huma escomadeira se irão tirando as perdizis, e a galinha, e postas em hum prato, e o caldo se passará por hum passador, mechendo-se sempre com huma colher de páo, para que aquella substancia, e o licor vá cahindo em baixo no caldo, e este se deitará em huma tigella, e se mandará á meza: e para maior substancia lhe poderão botar duas, ou tres gemas de ovos.

CA-

CAPITULO IV.

de alguns pratos de perum.

PRIMEIRO PRATO

Perum salsichado.

HUm perum depois de limpo, e depenado, moe-se com o páo da massa, e enteza-se na olha, ou em agoa, e sal, e lardeando-se primeiro com lardos de toucinho grossos salpimentados, se mette em huma panella com toucinho picado, seis maçans azedas, todos os adubos inteiros, e pizados, (excepto açafrão) hum golpe de vinho, pouco vinagre, e hum quartilho de agoa: logo barrando-se a panella, para que não saia bafo, mette-se no forno tres horas, ou poem-se em hum rescaldo ao redor do lume quatro horas, tendo-se cuidado de ir virando a panella: tanto que está feito, poem-se em hum prato sobre fatias com çumo de limão por cima, ou agraço, havendo-o.

Deste modo se fazem coelhos, lebres, vitella, e lombo.

2 *Almondegas de perum:*

Pique-se hum perum com meio arratel de toucinho, e cheiros, todos os adubos, miolo de pão rallado, e vinagre. Estará em pouco lume; fervendo huma tigella com caldo da panella, em que se irão botando as almondegas, e no cabo coalhe-se com tres gemas de ovos, ponem-se sobre fatias com canella, e limão por cima.

Assim se fazem de gallinha, perdiz, ou vittella.

3 *Perum salchichado de outro modo.*

Depois de muito bem lardiado hum perum novo, ou perúa, o metterão em huma panela com hum pedaço de lombo de porco, huma posta de toucinho, ou de prezunto, todos os adubos pretos; hum golpe de vinagre, e meio quartilho de agoa: logo barrarão a panella, para que não saia o bafo, e porão a cozer de vagar em lume brando: como estiver cozida, a abrirão para se temperar do que lhe faltar; e pondo-se sobre fatias com çumo de limão por cima, mandarão o perum á meza, guarnecido com talhadas do mesmo lombo lardiado.

4 *Perum de sopa branca.*

Ponha-se a assar no forno hum perum em huma frigideira com huma pequena de manteiga de vaca boa, adubos, hum dente de alho, hum golpe de vinagre, e outro de agoa; como estiver assado, coar-se-há o molho em huma tigella, e deitando-lhe huma quarta de amendoas pizadas, ponha-se a ferver, e tempere se com especies pretas; logo trinchando-se o perum, e pondo-se sobre fatias, se lhe deitará a calda por cima com çumo de limão: assim vai á meza.

5 *Perum com salsa real.*

Assado hum perum do mesmo modo, que dissemos no prato antecedente, se coará o molho em huma tigella de fogo, em a qual se porão a cozer seis quartos de marmello, e quatro de camoezas; e o temperarão com vinagre, e todos os adubos de sorte, que fique picante. Feito o perum em pedaços, se porá em hum prato sobre fatias, por cima lhe deitará o molho, com os quartos da fruta, e limão: assim vai á meza.

6 *Perum estilado.*

Depois que hum perum estiver depe-

nado, e limpo, lhe metterão dentro meio arratel de prezunto, e no mesmo prezunto huma moeda de ouro portugueza, huma pedra de açucar, que peze huma quarta, duas gemas de ovos, duas camoezas ou hum marmello, e não havendo estas frutas, duas maçans azedas; logo metta-se o perum em huma panella com duas onças de manteiga de vaca, todos os adubos inteiros vinagre, sal, e agoa pouca: como estiver tudo isto na panella, depois de barrada, para que não saia o bafo, ponha-se a cozer de vagar em lume brando: mande-se á meza sobre fatias, e çumo de limão por cima.

Deste modo se fazem gallinhas, pombos, coelhos, e perum de varios modos. Veja-se o Indix.

CAPITULO V.

de alguns pratos de pombos.

PRIMEIRO PRATO.

Pombos dourados.

LOgo que estiverem limpos os pombos, abrindo-se pelas costas, lhe metterão prezunto, e descaidas, cortado tudo do tamanho de dados; feito isto; tornarão a ajuntar os pombos, e assentando-os em huma frigideira, lhe deitarão huma colher de caldo da panella: ponha-se ao lume a cozer de vagar, juntamente com a tampa de brazas por cima, e como estiverem cozidos, se untarão por cima com huma gema de ovo; poem-se sobre sopa dourada, e assim se manda á meza.

Deste modo se fazem rolas; e frangãos.

2 *Pombos de D. Fernando.*

Depois que estiverem assados os pombos, se affogará hum pequeno de toucinho com huma pouca de manteiga, todas

das as especies; cheiros, vinho branco, hum golpe de vinagre, agraço inteiro, se o houver, e quando não, çumo de limão, para que fique appetitozo; estando temperado, ponhão-se os pombos sobre fatias de pão, e lance-se por cima o molho: assim vai á meza.

5 *Pombos de salsa negra.*

Huns pombos novos, meios fritos, em toucinho derretido, tirando-se fóra os pombos, em o mesmo toucinho frigirão huma pequena de cebola, e salsa picada; e como estiver frita, a lançarão em huma tigella com huma pequena de salsa feita, todos os adubos pretos, hum golpe de vinho branco, outro de vinagre; pondo os pombos por cima, acabarão de cozellos neste molho, o qual se fará mais grosso com huma pequena de farinha bem parda; e poem-se sobre fatias, e assim vai á meza.

Deste modo se fazem frangãos.

4 *Pombos recheados.*

Depois de abertos os pombos pélas costas, peitos, e pernas, se rechearão com carneiro muito bem picado, e temperado na fórma do prato: *Carneiro*

pa-

para todos recheados, fol. 5. logo os cozerão com lume brando em huma tigella baixa, que ha de estar com caldo fervendo: temperão-se com todas as especies, e coalhão-se, para que fique o caldo grosso nos pratos, com gemas de ovos, poem-se sobre fatias com çumo de limão, e canella por cima.

Assim se recheão frangãos, peitinho de carneiro, cabecinha de cabrito.

5 *Pombos enredados.*

Entalarão dous pombos inteiros em toucinho, e temperado com adubos se irão assando, mettidos no espeto: quando estiverem córados, cobrirão cada hum por si com hum pequeno de folhado portuguez; logo embrulhando-os em huma folha de papel, e atando os com hum cordel, se irão assando outra vez no espeto até se cozer a massa: tire-se-lhe o papel, e quentes mandem-se á meza.

Deste modo se faz qualquer carne.

6 *Pombos Turcos.*

Dous pombos depois de limpos, os partirão em ametades, e affogarão em meio arratel de toucinho, e hum quartilho de caldo, ou agoa quente; estando

do meios cozidos, se temperará com todos os adubos: como estiverem temperados, se tirarão fóra do caldo, e se porão em hum prato sobre fatias de pão de ló, molhadas em meia canada de leite, que se ha de estar cozendo com seis gemas de ovos, e huma pouca de farinha até que fique grosso. Entre tanto que isto se faz, se porão a cozer dous cardos partidos em pequenos; como estiverem meios cozidos, se tirão da primeira agoa, e se acabarão de cozer no caldo, que ficou dos pombos, e juntamente se temperarão com todos os adubos: logo se comporão os pombos no prato, encamando-os com cardo, e lhe deitarão por cima leite cozido; córão-se no forno com lume por baixo, e por cima, e córados mandem-se á meza. Veja-se o Indix.

CAPITULO VI.

De alguns pratos de frangãos.

PRIMEIRO PRATO.

Frangãos de fricacé.

TOmarão cebola, salsa, e toucinho muito bem picado, se deitará em huma tigella com manteiga, e agoa a que bastar para o que se quizer fazer, isto se porá a ferver em quanto se está cozendo, terão muito bem lavados os frangãos (gallinhas, ou pombos que se quizerem fazer) e estarão deitados em agoa, e depois que o picado de cebola, salsa, e toucinho, estiver bem cozido, se lhe deitará dentro feito em pequenos, o que se quizer fazer; e tanto que estiverem cozidos com os adubos, que são açafrão, pouco cravo, pimenta, canella, e vinagre, se lhe deitará hum pequeno de miolo de pão rallado, o que baste para engrossar este molho; e tanto que parecer que está com algum cozimento este pão, desfarão em huma tigella as gemas de ovos que pedir o prato, e se lhe

lhe deitarão, mechendo sempre de sorte, que se não coalhe logo; e feito isto se deitará no prato, sobre fatias, e com çumo de limão por cima.

Assim se fazem tambem gallinhas, ou pombos. &c.

2 *Frangãos estrellados.*

Cozão-se em huma olha quatro frangãos; como estiverem cozidos, tirem-se fóra inteiros, e depois de muito bem salpimentados, ponhão-se a frigir em toucinho derretido até córarem; estando córados, se porão em hum prato sobre fatias torradas, com o toucinho por cima, com bem limão. Arme-se este prato com salcichas, torresmos de prezunto, ou lombo, e mande-se á meza.

3 *Frangãos fritos.*

Depois que os frangãos estiverem espaço de duas horas em conserva de vinho, e vinagre, alhos, e ouregos, se porão a frigir em manteiga de porco com suas fatias de pão: como estiverem feitos, derrete-se hum pequeno de toucinho picado; estando derretido, deite-se em huma pequena de conserva dos mesmos frangãos: tempere-se com todas as

es-

especies, e ponhão-se neste molho a ferver os frangãos; depois de passados pela fervura, mandem-se á meza com çumo, e talhadas de limão por cima.

Assim se fazem pombos, carneiro, e cabrito.

4 *Frangãos albardados.*

Dous frangãos depois de meios assados, partidos em ametades, e salpimentados, se passarão em huma tigella por quatro ovos batidos: logo que estiverem muito bem passados, os frigirão com o ovo em manteiga de porco até que fiquem bem córados, poem-se no prato sobre fatias de pão albardadas com talhadas de limão por cima.

Deste modo se faz qualquer casta de carne, guarnecendo-se com lutanos albardados.

5 *Frangos de caldo de vaca.*

Cozerão os frangãos na gordura de vaca com huma capella de todos os cheiros; depois de cozidos farão huma sopa do mesmo caldo, sobre ellas se porão os frangãos, e com talhadas de paio ao redor do prato se mandarão á meza.

6 *Frangãos com fideos.*

Ponhão-se a affogar dous frangãos em pedaços com huma quarta de toucinho, cheiros, e vinagre; estando meios cozidos, temperem-se com todos os adubus; logo se deitarão neste guizado huns fideos de massa, que são como pinhoens torrados, e tirando-se fóra do lume, do nhão-se em hum rescaldo, em quanto não vão á meza, e quando forem, lhe deo razão limão por cima.

Desta modo se fazem gallinhas, e pombos.

Tambem se poderá fazer disto hum pastel.

7 *Frangos doces.*

Depois que tiverem assados dous frangãos grandes, e tomando o pingo delles, os deitarão em hum arratel de açucar, que ha de estar em meio ponto, com meio arratel de amendoas pizadas muito bem, e o dito pingo; como os frangãos estiverem cozidos e o polme grosso, se deitarão no prato sobre fatias de pão, como polme, e canella por cima.

Desta sorte se fazem gallinhas, e pombos.

Fran-

8 *Frangãos á Franceza.*

Quatro frangãos depois de muito bem limpos com seus bicos, e pés, se meterão, em huma olha; e como estiverem meios cozidos, se tirarão fóra; rechearão logo com dous arrateis de carneiro picado, e temperado como para pasteis, hum pão de dez reis, e os frangãos, abrindo-os pelas costas: ponha-se o pão recheado no meio de hum prato untado de manteiga, e accommodará á roda os frangãos, e entre elles quatro olhos de chicoria, ou de alfacias, ou cardo: como o prato estiver apartado, se porão por cima seis gemas de ovos batidos com limão, e huma colher de caldo da panella: logo córarão o prato; e o mandarão á meza.

Assim se fazem pombos, tordos, e frangãos de varios modos. Veja-se o Index.

CAPITULO VII.

De alguns pratos de adens, e patos.

PRIMEIRO PRATO.

Adens ordinarias, ou extraordinarias

ASsando-se huma ade braba, ou mansa, se irá tomando o pingo até estar meia assada, no qual pingo se deitará hum golpe de vinho branco, e lançando-se em huma tigella de fogo, se porá a affogar nella a ade inteira com duas onças de manteiga, hum marmelo em quartos apartados, e todos os adubos; como estiver cozida, a porão no prato sobre fatias tostadas com o molho, quartos de marmello, e limão por cima.

2 *Ade de Marquim.*

Depois que huma ade estiver meia assada, e mui bem salpimentada, lhe metterão por dentro lascas de prezunto, lombo, ou toucinho tambem salpimentadas: logo untandò a ade muito bem de manteiga, lhe porão por cima humas folhinhas (que hão de ser feitas de massa

tenra muito fina), e a embrulharão em papel untado de manteiga, e tornarão ao lume, e acabarão de assar; depois de assada, tirando-lhe o papel, e pondo-se no prato, a mandarão á meza.

Poderão tambem (se quizerem) fazer-lhe huma costrada de ovos, e açucar ou pão ralado.

Deste modo se fazem pombos, frangãos, patos, ou pombos de qualquer casta de carne.

3 *Patos dourados.*

Hum pato partido em quartos, depois de bem cozido, o affogarão em toucinho derretido: como estiver affogado de sorte, que fiquem os quartos inteiros, os passarão por ovos batidos: logo assentando-os em sopa de nata sem açucar, os mandarão corar.

O tempero deste prato he geral para qualquer casta de carne, e ainda de peixe.

4 *Patos de pive[illegible].*

Em quanto se assar hum pato, se irá tomando o pingo; e deitando-se neste pingo hum golpe de vinho branco; hum dente de alho, noz moscada, pimenta, e huma folha de louro, o porão a fer-

ver; logo pizará hum figado de pato meio assado, e desfeito com hum pouco de molho, o deitaraõ no que esta fervendo; pondo o prato sobre fatias tostadas, e o molho por cima, o mandaraõ à meza.

5 Caprotada de pato.

Depois do pato assado, e feito em pedaços, se assenta hum prato, ou frigideira sobre fatias: logo da olha lhe deitaraõ por cima duas colheres de caldo gordo: cobrindo se o prato com hum quarto de queijo de Alem-Tejo rallado, misturado com salsa picada, molharaõ com outra colher de caldo por cima. Feito isto, o poraõ a abeberar em humas brazas, e depois de enxuto, o mandarõ á meza.

6 Pato com molho.

Poraõ em huma tigella hum pouco de vinagre destemperado debaixo do pato, que se ha de estar assado, para que nella tome pingo, no qual deitaraõ huma pequena de manteiga, pimenta pizada, e algum açafraõ, e havendo uvas maduras, lhe espremeraõ hum cacho; logo que estiver assado o pato, o córa-

raõ, e lhe daraõ huma fervura na tigella do molho; quando o quizerem mandar á meza, o deitaraõ com o molho no prato sobre fatias de paõ.

Para outros pratos differentes, veja-se o Indice.

CAPITULO VIII.

De alguns pratos de perdizes.

PRIMEIRO PRATO.

Perdizes á Portugueza.

LOgo que estiverem entezadas as perdizes, lhe daraõ em cada hum seis golpes ao comprido: e lardeando-as por dentro dos golpes com lardes de prezunto, e apertando-as muito bem á roda com hum cordel, as poraõ a assar com lume por baixo, e por cima em huma frigideira cova com azeite, vinagre, e pimenta: depois de assadas, as poraõ em hum prato, e deixaráõ ferver o molho com humas poucas de alcaparras de França, como estiver fervido, o deitaraõ sobre as perdizes, e as mandaraõ á meza.

2 *Perdizes assadas á Franceza.*

Assando-se primeiro em huma frigideira com toucinho derretido, duas perdizes inteiras com suas cabeças, e pés, se torrão duas fatias de pão, e pizando-as em hum almofariz, e desfazendo-se com o mesmo molho das perdizes, (como quem faz mostarda) botarão esta potagem em huma tigella de fogo com hum golpe de azeite, e dous de vinagre, pimenta, cravo, e noz noscada; e pondo se em humas brazas até que levante fervura, a deitarão sobre as perdizes, que hão de estar em hum prato sobre fatias de pão torrado, com seu çumo de limão por cima; e assim levem-se á meza.

3 *Perdiz cozida.*

Coze-se huma perdiz com huma quarta de toucinho, duas onças de manteiga, meia duzia de grãos, todos os adubos, cheiros, e vinagre; como estiver cozida com quantidade de caldo, que encha huma tigella, mande se á meza com çumo de limão.

4 *Perdizes de peito picado.*

Tirem-se os peitos a duas perdizes

entezadas, e picando-se primeiro com hum peito de gallinha, e huma quarta de toucinho, se temperarão no cepo com quatro ovos, todos os adubos, vinagre, e limão: logo armarão as perdizes com o picado, lardeando-as de toucinho, e gema de ovo, como fazem á capella de carneiro: ponha-se tres horas em lume brando a cozer em huma frigideira com huma colher de caldo. Postas as perdizes no prato, engrossarão a substancia com duas gemas de ovos, e lha deitarão por cima com torresmos de prezunto; e deste modo leve-se á meza.

5 *Perdizes de Miguel Dias.*

Ponha-se a ferver em uma tigella duas perdizes assadas, e partidas em quartos, e dous dentes de alhos, azeite, vinagre, sal, pimenta, e duas folhas de louro: como acabarem de ferver, mandem-se á meza.

Deste modo se fazem coelhos, e vitella.

6 *Perdiz doce.*

Depois de assada huma perdiz, lhe metterão dentro quatro gemas de ovos cozidos, e picadas huma quarta de amen-

doas pizadas, e hum arratel de açucar de pedra peneirado: logo frigiraõ a perdiz em manteiga, ou toucinho, depois de fria a passaraõ por açucar em ponto fervendo, e mettendo-a no espeto, a enxugaraõ com canella, e açucar em pó.

CAPITULO IX.

De alguns pratos de Coelho.

PRIMEIRA PARTE.

Coelho de sellada.

ASsados os coelhos que quizerem, se faraõ logo em gigote, o qual se ha de deitar em hum prato de sellada mui bem armado com seu sal, e pimenta: quando se houver de mandar á meza, lhe deitaraõ azeite, vinagre, e pimenta fervendo.

2 *Coelho de Joaõ Pires.*

Ponha-se a affogar meio arratel de toucinho picado com cebolla, e salsa bem picadas; como estiver affogado, lhe deitaraõ dentro os coelhos partidos em pedaços, e depois de cozidos, se tempera-

raõ com todos os adubos, cominhos, limaõ, azeite, agraço, (se o houver) ou vinagre. e posto sobre fatias de paõ com talhadas de limaõ por cima, se mandem à meza.

3 *Coelho d'orta.*

Depois de muito bem lardiados huns coelhos novos, se assaraõ, e assados se trincharaõ em hum prato, ponhaõ se algumas rodas de cebolla por cima (que ha de estar em agoa) e salsa verde picada, logo lhe deitaraõ azeite, vinagre fervendo, misturado com pimenta, e alcaparras.

Deste modo se fazem perdigotos.

4 *Coelho cozido em branco.*

Hum coelho depois de esfolado, lavado muito bem, o poraõ a affogar em huma panella com huma posta de toucinho, outra de prezunto, manteiga, cheiros, huma cebolla partida pelo meio, adubos pretos, e sal (tambem se quizerem lhe metteraõ perdizes, pombos, ou rolas), como estiver cozido, o mandaraõ á meza com bem azedo.

5 *Coelho albardado.*

Hum coelho como estiver assado, se

porá em hum prato sobre fatias com muitos golpes pelo lombo, e pernas: faça-se logo hum molho com huma quarta de toucinho derretido, limpo dos torresmos, huma colher de manteiga, huma cebolla feita em pedaços, muitos cheiros, e salsa, tudo muito bem picado; tempere-se com pimenta, cravo, gingibre, e pouco açafrão. Feito este molho, se lançará por cima do coelho, o qual com seu limão por cima se mandará a meza.

O Coelho Real.

Entezado hum coelho, e meio assado, o picarão muito bem, e deitando-o em hum arratel de açucar em ponto, com meio arratel de amendoas pizadas, o porão a cozer espaço de huma hora; logo deitarão cinco réis de pão de rallado, oito gemas de ovos, para que encorpore, canella, cravo da India, e almiscar: deitar-se ha em tigelinhas, que córadas se mandarão á meza.

CAPITULO X.

De Lebres.

PRIMEIRO PRATO.

Lebre assada com pelle.

HUma lebre nova pella-se em fresco, tirando-lhe só a pennugem; depois de muito bem limpa, e lavada, rechea-se entre a pelle, e a carne, e mettem-se-lhe algumas lanchas de toucinho salpimentadas: logo muito bem atada com hum cordel, se poem a affogar no espeto; e depois de assada, tira-se-lhe o cordel, e manda-se á meza.

Deste modo se fazem coelhos.

2 *Lebre armada.*

Tire-se a carne a huma lebre do lombo, e das pernas, de meneira que fiquem os ossos inteiros, e pique-se com dous arrateis de carneiro, huma quarta de toucinho, e alguns cheiros logo que tudo isto estiver picado, se armará em huma frigideira untada de manteiga, ficando a lebre com a proporção que era

dantes: e finalmente se comporá com lardos por cima, e se mandará á meza sobre sopa de queijo.

Deste modo se faz coelho.

3 *Lebre cozida.*

Tire-se o sangue a huma lebre com muita limpeza, e depois de muito bem lavada ponha-se a cozer com huma quarta de toucinho, duas cabeças de alhos, e alguns cheiros, tempere-se com cravo, pimenta, gingibre, cominhos, e vinagre; e como estiver cozido, deitem lhe o sangue.

Assim se faz o coelho.

4 *Lebre em potagem.*

Poraõ a assar huma lebre muito bem lavada, e lardeada com toucinho: depois de assada, picaraõ hum pouco de toucinho, e o poraõ a derreter em huma tigella alta: como estiver derretido, lhe deitaraõ duas cebollas, todos os cheiros, e todos os adubos: e como estiverem afogados, lhe tiraraõ os torresmos com a escumadeira, e lhe deitaraõ meio quartilho de vinho, temperando-se de tudo o que lhe for necessario. Feito esta potagem, a deitaraõ por cima da lebre, que

ha de estar posta em hum prato, com suas alcaparras, e talhadas de limão por cima. Desta sorte se faz coelho.

5 *Lebre [illegible]da.*

Esfollarão huma lebre fresca sem ser lavada, e tirando-lhe a buchada, que limpa dos cabellos, ha de ser lavada do sangue, porão a lebre a affogar em huma panella com a mesma agoa, em que a buchada se levou do sangue, com toucinho derretido, limpo dos torresmos, cheiros migados, e cebolla: como estiver coz da deitarão hum miolo de pão de ralla (do tamanho de hum ovo) torrado, e desfeito em vinagre no gral, com especies, cravo, pimenta, açafrão pouco, cominhos, e vinho bom: logo ponha se no prato sobre fatias de pão, e mande se á meza com talhadas, e sumo de limão azedo.

CAPITULO XI.

De alguns pratos de cabrito.

PRIMEIRO PRATO.

Cabrito assado, e lardeado.

POnha-se a assar hum quarto de cabrito no espeto, e como estiver quazi assado, lardee-se com lardos de toucinho delgados, do comprimento de meio dedo, acabe-se de assar, e leve-se á meza sobre a sopa que quizerem.

Deste modo se fação frangãos, perdizes, e coelhos.

2 *Cabrito de tigelada.*

Ponha se a affogar o cabrito em pequenos com toucinho; como estiver cozido, e temperado, deite se em huma frigideira sobre fatias de pão, e logo com seis ovos batidos por cima ponhase a córar.

Assim fazem peitos de carneiro, vitella, frangãos ou pombos.

3 *Cabrito dourado.*

Depois que estiver assado o cabrito,

se fará pedaços, que se irão passando por ovos, e frigindo-se em manteiga: porão logo em hum prato de prata, ou frigideira baixa huma sopa de queijo, que conste de huma quarta de queijo em talhadas, hum pão de dez réis em fatias, e huma quarta de açucar; unte-se o prato com manteiga, põem-se nella as fatias de pão em cama, e sobre cada cama de fatias outra de talhadas de queijo com açucar, e canella por cima. Finalmente sobre tudo isto se deita o ovo batido, que sobejou de cobrir o cabrito: ponha-se a córar, e como estiver córado, mande-se á meza com o cabrito, canella, e limão por cima.

Deste modo se fazem gallinha, peruns, frangãos, e pombos.

4 *Mãos de cabrito*

Depois que as mãos de cabrito estiverem pelladas, cozendo-os primeiro, as deitarão em conserva espaço de quatro horas; e passando-as por hum polpe de ovos, e farinha, as porão em hum prato de prata, ou frigideira sobre fatias de pão passadas pelo mesmo polme, com talhadinhas de cidrão entre mão, e mão:

logo farão hum molho de caldo de gallinha gordo, ou de carneiro agro, e doce, e o deitarão por cima das mãos, que se mandarão á meza depois de córadas com canella por cima.

Assim se fazem mãos de carneiro.

CAPITULO XII.

De alguns pratos de vitella.

PRIMEIRO PRATO.

Cabeça de vitella recheada.

TIrados os ossos fóra da cabeça da vitella, que fique inteira, e terão feito hum picado muito fino de carne, e o estenderão por dentro, e terão feito tambem hum rego de frangãos, ou de pombos com seus figados, e seu bocado de prezunto, e lho metterão dentro entre o picado de huma, e outra parte, depois metterão a lingoa da mesma cabeça na boca, que aponte metade de fóra; e cozerão os cantos da boca com huma fio de barbante, que não caia, e pela banda do pescoço na mesma fórma cozida assim

muito bem, se metterá a cabeça em huma caldeira onde esteja a vaca, e se porá a meio cozer, e depois se porá em huma frigideira com sua gota de caldo, e de vinagre, e seu bocado de especies inteiras, folhinhas de louro, e untados com manteiga a cabeça, ou com toucinho por cima, irá ao forno assim, e se acabará de cozer neste molho, voltando-se de quando em quando de cima para baixo, e de baixo para cima. E vindo a cabeça se porá em hum prato; e estará feito hum rego de figados, ou prezunto, que se lhe lançará este rego engraçado com ovos, e agro de limão guarnecida com os mesmos pés de vitella albardados. E mande-se á meza.

2 *Pellegares de vitella.*

Depois que estiverem assados os pollegares no espeto, se fará huma mistura de rallado, salsa picada moida, e tres gemas de ovos duras, que deitarão nos pollegares, untando-os primeiro de manteiga: logo se porão a córar, e pondo-os sobre sopa Franceza, os mandarão á meza.

3 *Lombo de vitella estofada.*

Logo que estiver hum lombo limpo de nervos, e pelles, o metterão em huma panella com meio arratel de toucinho, huma quarta de manteiga, hum quartilho de vinho branco, duas cabeças de alhos, hum golpe de vinagre, outro de agoa, pimenta inteira, canella, noz noscada, meia duzia de cravos, e duas folhas de louro, e alguns quartos de marmello: barrada a panella, a porão a cozer de vagar em lume brando; como estiver cozida, a temperarão do que lhe faltar, e deitando se o lombo sobre fatias, o mandarão á meza.

Tambem deste modo se faz lardeado: da mesma sorte se faz veado, e lombo de qualquer carne.

4 *Cabeça de vitella.*

Cortada pela junta do pescoço a cabeça de vitella, se pellará como quem pélla hum leitão, e em quanto se não cozer, se porá em agoa fria logo lhe apertarão a tromba com hum cordel de maneira, que lhe fique a ponta da lingua de fóra, e pondo-a a cozer em huma tigella nova, lhe deitarão toucinho em

dados, pimenta inteira, e algum gingibre; como estiver cozido, lhe tirarão o quexo de baixo: e quando se quizer pôr no prato, lhe abrirão o de cima com huma faca junta aos miolos, para que lhe entre dentro o vinagre, e pimenta pizada, que tambem se ha de deitar por cima de toda a cabeça, deitando-se primeiro vinagre, para que fique a pimenta pegada: deste modo se mandará á meza com salsa em rama por cima.

5 *Peito de vitello recheado.*

Depois que hum peito de vitella estiver em conserva tres dias, porão a cozer hum peito de vaca amarello na olha até estar meio cozido: e picando-se com huma posta de toucinho, o temperarão com cravo, pimenta, noz noscada, e limão: com esta carne rechearão logo o peito da vitella, o qual posto em huma frigideira com huma duzia de tutanos por cima, se mandará assar no forno com o molho da conserva; depois de assado sobre fatias de pão torrado se manda á meza.

6 *Vitella de corazinada.*

Estando tres dias em conserva quas

tro arrateis de vitella da perna, cortando-se toda em talhadas muito delgadas, lardeadas com lardos de toucinho salpimentado, se frigiráo em banha pe porco, ou toucinho; como estiverem fritas, se poráo a cozer espaço de huma hora com hum molho feito da conserva, e todos os adubos pretos: logo se tiraráo do molho, e pondo-se a córar nas grelhas, cobertas de pão rallado, e canella, assim ostada se mandaráo á meza.

O mesmo se faz o cabrito, e lombo de vaca.

7 *Mãos de vitella.*

Cozidas, e fritas as mãos de vitella, se albardaráo com ovos, e se poráo sobre huma sopa, que se chama Joldres. Para se fazer esta sopa, bateráo seis gemas de ovos crús em hum tacho, hum arratel de manteiga de vaca, duas colheres de caldo, huma quarta de açucar, hum pouco de vinagre, pimenta, noz noscada, e sal: poráo tudo isto ao fogo, e começando a ferver, que he sinal de estar feita esta sopa, lhe metteráo dentro as mãos de vitella albardadas, que hão de pôr logo em hum pequeno de

rescaldo para que se não corte, e sobre fatias de pão se mandarão á meza.

Deste modo se fazem mãos de carneiro, mãos, ou cabeçà de cabrito.

O mesmo se póde fazer a frangãos, lombos, e aves, mas não hão de ser albardadas.

8 *Mãos de vitella de outro modo.*

Pelladas as mãos de vitella, como quem pella hum leitã, e muito bem cozido em agoa, e sal de sorte, que larguem os ossos, as passarão por ovos batidos, e as frigirão em manteiga de vaca, e fazendo-lhe hum caldo agro, e doce com gema de ovos, caldo de gallinha, ou de carneiro, açucar, vinho branco, e vinagre, as temperarão com gingibre, canella, pimenta, e noz noscada, e cravo; feitas as mandarão á meza.

9 *Pés de vitella a la dama.*

Cozidos os pés de vitella se farão em bocadinhos, e tirando-se-lhe os ossos, se irão passando por ovos, e albardando-os e frigindo, passallos huma ou duas vezes por ovos, depois se porão em huma cassarolla com seus pószinhos de farinha, e de açucar, pimenta, canella, e

hervas finas, salsa, sabolinha, e dous cravos; (segundo for a porçaõ), e assim lhe deitaraõ o caldo da panella com sua gota de vinagre bom, e se porá a ferver em lume suave; e teraõ meia duzia, ou huma de gemas de ovos, segundo a porçaõ, com seu agro de limaõ, e fervendo a cassarolla se provará, porque ha de ser agro, e doce, segundo o gosto das pessoas que comerem, entaõ engrossaraõ este caldo com estas gemas de ovos, que fique grosso o caldo, e assim se lançará no prato, e irá á meza.

CAPITULO XIII.

De alguns pratos de vaca.

PRIMEIRO PRATO.

Panella de vaca sem cove.

DEpois de lavada a vaca, se porá a cozer em huma panella com huma posta de toucinho; como estiver cozida, lhe deitaraõ seis cebolas grandes com alguns golpes em cada huma pelo meio, de maneira que se naõ partaõ, e especies

inteiras, huma capella de cheiros, segurelha, ortelã, e coentros: como estiver muito bem temperada, a tiraraõ fóra, e depois de meia hora a mandaraõ á meza.

Serve este prato para os mezes de Maio, Junho, Julho, Agosto.

2 *Carne de vaca, ou de carneiro, assada na agoa.*

Tome-se huma perna de carneiro, ou a quantidade que quizerem, moer-se-ha com hum páo de huma e outra parte para que fique bem branco, depois se fará hum lardeo de toucinho, que saõ tirinhas de toucinho, deitando-lhe sal, e pimenta no mesmo toucinho, e com huma de ponta, ou lardeadeira, se lhe irá metendo na perna de carneiro o dito toucinho, e tomaraõ huma cassarolla com huma pouca de agoa, que cubra a dita perna, e se irá cozendo até mais de meia agoa gasta, deitem-lhe hum pouco de toucinho picado, e deixem ir gastando a dita agoa até se gastar toda, entaõ acabada a agoa, se vai a carne frigindo na dita substancia que deixou, e se vá virando de huma e outra parte, e até estar bem córtado, depois se lhe deita

meia canada de vinho branco (se o quizerem claro, e se assercjado, tinto) e o deixem ir apurando muito bem, em lume brando com sua pimenta, e especies pretas, que são pimenta, e cravo Feito assim, se poem em fatias de pão, ou torradas, e se lhe deite em cima o molho com a carne, seu çumo de limão, e em rodas por cima, e vá á meza.

3 *Linguas de vaca lampreadas.*

Como estiver cozida huma lingua, e feita em talhadas, se porá a affogar em huma tigella de fogo com meio arratel de toucinho derretido, limpo dos torresmos, hum golpe de vinho, outro de vinagre, e todos os adubos; depois de affogada lhe deitarão huma pouca de farinha torrada para fazer o molho grosso, e pardo, e açucar, se quizerem.

4 *Lombo de porco.*

Logo que tiverem tirado a gordura, e ossos a hum lombo, o farão em pedaços de tres quartas cada hum, e salpimentado humas lardos grossos de toucinho, lardearão os pedaços do lombo por dentro ao comprido, e os frigirão em huma certã com toucinho derretido, lim-

po dos torresmos de maneira, que fiquem bem entezados com huma cór morena: cozão-se logo em agoa em huma tigella, e como estiverem meios cozidos lhe deitarão huma cebola cravejada com cravos, hum pouco de vinho, hum golpe de vinagre; e depois de cozidos, huma pouca de farinha torrada desfeita no mesmo caldo do lombo, para fazer o molho grosso, mande-se á meza sobre fatias torradas.

5 *Lombo de vaca de empada de espeto.*

Hum lombo de vaca depois de haver estado de conserva, o assarão no espeto, como estiver assado, o cobrirão com hum bolo de massa delgado, e embrulhando-o em hum papel untado de manteiga, o tornarão ao lume, até que se coza a massa; como estiver cozida, tire-se o papel, ponha-se no prato, e mande-se á meza.

Isto mesmo se póde fazer a qualquer assado.

CAPITULO XIV.

De porco.

PRIMEIRO PRATO.

Mãos de porco de caravonada.

POnhaõ-se a cozer as mãos de porco; como estiverem cozidas, as partiraõ pelo meio, e cobrindo-as de paõ rallado, e canella, as poraõ a córar em humas grelhas, depois de córar, se mandaraõ á meza.

2 *Figado de porco.*

Como tiverem hum figado muito bem assado, derreteraõ em huma tigella hum redenho de porco, no qual affogaraõ huma cebola em pedaços, e depois de affogada, a temperaraõ de sal, e vinagre com especies, cravo, pimenta, pouco açafraõ, e alho, logo lhe deitaraõ o figado, e como tiver fervido o tiraraõ fóra, e lhe deitaraõ çumo de laranja, e sobre fatias se mandaraõ á meza

3 *Cabeça de porco em achar.*

Coza-se huma cabeça de porco muito

bem cozida com salva, tominho, e mangerona, canella, cravo, pimenta, e gingibre tudo inteiro, depois de cozida, lhe tiraraõ os ossos em quanto está quente, e a deitará em hum pano grosso fazendo-a a modo de hum queijo; tenha se em huma prensa muito apertada vinte e quatro horas, e corte-se em talhadas ao comprido, as quaes se deitem em vinagre muito forte com especies inteiras: neste achar estará todo o tempo que quizerem.

4 *Queijo de cabeça de porco.*

Coza-se a cabeça de porco do modo que acima dissemos; depois de cozida, picada muito bem ao cepo, e temperada com especies pizadas (sem levar açafraõ) metta-se em hum cincho de páo, ou empreita, e aperte-se na prensa: este queijo naõ se deita em vinagre, mas traz-se na mesma até que se gasta.

Tambem se póde fazer da cabeça de porco mentez.

Com este queijo se guarnecem muitos pratos.

5 *Queijo de paio, e prezunto.*

Depois que hum paio, e quanto arra-

teis de prezunto estiver de molho doze horas em vinho bom, se picará tudo muito bem, e se affogará em toucinho derretido com bem pimenta, cravo, tomilho, mangerona, e hum pouco de vinho em que esteve de molho; como tudo ferver se deitará em hum panno grosso, em que farão queijo na fórma, que acima dissemos.

Este queijo he fiambre.

6 *Chouriços mouros.*

Deite-se a carne de porco fresca, magra, e gorda, cortada muito miuda, em conserva de vinho, alhos, cominhos, e cebola muito miuda, lavada em muitas agoas, e nesta conserva estará hum, ou dous dias; quando se houverem de encher os chouriços, se mudará a carne para outro alguidar sem conserva, e a misturarão com banha fresca, cebola picada, e algum sangue de porco, quanto baste para tingir bem a carne: enchão-nos em tripas de porco, ponhão-nos a tomar fumo: depois de defumados, poem-se a assar, e levão-se á meza.

7 *Salchichas de porco.*

Piquem se muito bem dois arrateis e

meio de porco da perna, e hum arratel gordo, e no mesmo cepo a temperem com sal, semente de funcho muito bem pizada, e hum golpe de vinho branco: façaõ-se em tripa de porco bem limpa, e passando-as primeiro por agoa quente, as pendurem na chaminé em huma cana, para que se enxuguem: fregem-se na certã, e mandão-se á meza.

8 *Salpicoens de porco.*

Piquem-se muito bem dois arrateis de prezunto magro, e meio arratel gordo, e tenha-se doze horas em calda de vinho, vinagre, e hum dente de alho pizado, façaõ-se os salpicoens em tripa de vaca do tamanho de salchichas, e tempere-se com bem pimenta, e cardamomo, passados por agoa quente se poem a enxugar: fregem-se em manteiga, e mandão se á meza.

9 *Lingoiça.*

Deite se em hum alguidar vidrado a carne de porco das pernas, lombos (ou tambem se quizerem, toda a carne magra de porco) cortada muito mioda com algum toucinho, pimenta, e cravo p r cima: tenha-se dous ou tres dias de con-

serva de vinho branco, alhos, sal, e pouco vinagre, e seja em tanta quantidade como a carne: quando quizerem fazer as lingoiças, atravesse-se huma taboa limpa sobre o mesmo alguidar, e em cima della ponha-se a carne a escorrer a calda, e fação se as lingoiças; depois de feitas as poraõ a enxugar na chaminé.

CAPITULO XV.

De diversos pratos.

PRIMEIRO PRATO.

Pepitatoria.

PEllaraõ as azas, pescoços, e mais miudos das aves (excepto os bicos, e pés) em agoa quente, e em cada pescoço se dará hum golpe pelo meio, e outro em cada cabeça, para que se possaõ cozer os miolos; coza-se tudo junto em agoa, e sal com toucinho, cebolas inteiras e cheiros: como estiver cozido tire-se o toucinho, cebolas, e cheiros; fique se assim quente, e deite se outra vez na panella, e temperando a de adu-

bos, se porá a cozer mais: entre tanto ponha-se a ferver em huma certã huma pouca de manteiga de porco; e como estiver bem quente: lhe deitaraõ huns pós de farinha de sorte, que se faça em massa na certã, mas faça sobre a manteiga humas empolas brancas, que fiquem bem alvas, logo deitaraõ isto com a mesma certã dentro na panella com vinagre, e açafraõ: como estiver feita a pepitatoria, deite-se no prato, que se ha de cobrir com gemas de ovos duras, e guarnecer com os figados assados, ou fritos.

2 *Torrijas de gallinhola*

Pique-se hum peito de gallinha (ou o figado, e tripas de gallinha, que haõ de estar de molho) com huma quarta de açucar muito bem, pizado canella moida, e quatro gemas de ovos: depois de picado tudo, ponhaõ-se humas fatias de paõ em huma bacia de fartes, ou frigideira com huns pós de farinha por baixo, e sobre ellas o picado; pondo-se sobre humas brazas, e depois de córadas com a tampa das brazas por cima, tirem-se fóra, e mandem-se á meza.

3 *Ante pato de descaidas.*

Affogaráõ muito bem os figados das gallinhas com huma posta de toucinho, e cheiros; temperem nos com todos os adubos, ponhão-se sobre fatias, e com talhadas, e çumo de limão por cima mandem-se á meza.

4 *Prato de tutanos.*

Ponha-se a ferver em hum tacho os tutanos de tres, ou quatro ossos, cortados em pedaços do tamanho de huma pollegada, com duas colheres de caldo, meio arratel de açucar, vinho branco, huma migalha de sal, cheiros picados, çumo de limão, canella, açafrão, e todos os adubos: como tiverem fervido com duas ou tres fervuras, lhe deitaráõ duas duzias de gemas de ovos batidos por cima, pão rallado, canella, e açucar (tudo misturado) e se poem a córar em huma frigideira com pouco lume por baixo, e por cima, para que cozendo se de vagar, tomem boa côr: logo despegando-os da frigideira com a palheta, os poráõ assim direitos em hum prato sobre massa de pasteis feitos, ou fatias torradas, e com tres ou quatro canudos

de ovos ao redor do prato, ou sem elles se mandarão á meza quentes, porque fritos naõ saõ bons.

5 *Jalea de carne.*

Depois que huma gallinha, e huma duzia de pés de carneiro estiverem cozidos em quantidade de agoa, que de bem cozidos larguem os ossos, lhe deitaraõ meia canada de vinho branco: como chegar o caldo a quantidade de canada e meia, se tiraraõ fóra os pés, e gallinha, e desfazendo-se em hum panno, os espremeraõ muito bem em hum tacho, o qual com meio arratel de açucar, e dez claras de ovos batidas, com o çumo de dous limões, se porá a ferver: como estiver fervido, se coará na manga tres, ou quatro vezes, até que a jalea saia bem clara (se fizer frio, se coará entre dous fogareiros) ponha-se em pratos, e como coalhar, mande-se á meza.

Tambem se faz jaléa de perdiz, e mãos de vitella.

6 *Conserva para qualquer carne.*

Deite-se em huma tigella hum quartilho de vinho, meio de vinagre, huma cabeça de alhos, hum ramo de oregãos,

sal, quanto tempere a calda: tenha-se nesta conserva a carne que quizerem partida em pedaços tres ou quatro horas, e depois frigindo-a em manteiga, e passando-a por hum pouco de molho da conserva fervendo, quente se mande á meza.

Em conserva de veado, e javali se deita salva, tomilho, e mangerona, a qual conserva póde estar todo o tempo que quizerem.

CAPITULO XVI.

De varios pratinhos.

PRIMEIRO PRATO.

Descaidas.

FRija-se huma descaida partida em pequenos, ponha-se em hum pratinho com pimenta, e limaõ por cima, e guarneça se com alcaparas.

2 *Descaida de outro modo.*

Frija-se o figado, e moela e o oveiro; faça-se a moéla em gigote á faca, deite se no pratinho com pimenta, e limaõ por cima, e arma-se em roda com o figado, e o oveiro.

3 *Descaida de outro modo.*

Pique-se muito bem no copo huma descaida com huma talhadinha de toucinho; ponha se a affogar em huma tegellinha temperada com pimenta, e sal; coalha-se com hum ovo como se faz o picado, e deite-se no pratinho com pimenta, e limaõ por cima.

4 *Descaida de outro modo.*

Como estiver picada huma descaida com toucinho, e cheiros, se affogará como carne para pasteis, e se temperará com todos os adubos: deitaraõ este picado em hum pratinho, ou frigideira, e com hum ovo batido por cima, ou coraraõ em humas brazas, (como tegellada) e com çumo de limaõ por cima se mandará á meza.

5 *Descaida de outro modo.*

Feita a descaida em picado na fórma que acima dissemos; se encherá com ella o oveiro das gallinhas, fazendo-se murcellas, as poraõ ao lume em huma tigellinha com huma gota de caldo da panella, e temperadas como almondegas, as coalharaõ com huma gema de ovo; poem-se sobre fatias, e com ca-

nella, e limaõ por cima mande-se á meza.

6 *Descaida de outro modo.*

Picada huma descàhida, se farão della almondegas pequenas do tamanho de botoens, temperadas com almondegas de gallinhas, e cozidas com o caldo amarello (como acima dissemos) se porão sobre fatias, e com canella, e çumo de limaõ por cima se mandaraõ á meza.

7 *Lingoiça assada*

Assada huma vara de lingoiça, e feita em talhadinhas, com pimenta, e limaõ por cima, mande-se á meza.

8 *Lingoiça de outro modo.*

Feita a lingoiça em talhadas, coalhada com dous ovos, e feita huma cartuxa muito bem córada com pimenta, e limaõ por cima, mande-se á meza.

9 *Prezunto.*

Frija-se em toucinho meio arratel de prezunto magro, cortado em talhadinhas, e no mesmo toucinho faça-se hum molhinho com hum golpe de vinho, e duas folhas de louro, com alcaparras mande-se á meza.

Tambem se faz agro e doce.

10 *Tubara de carneiro.*

Fritas as tubaras em talhadinhas, pondo-se no pratinho com pimenta, e limaõ por cima, e mande-se á meza.

11 *Tubara de outro modo.*

Fritas as tubaras em talhadinhas, e albardadas com ovos, com pimenta, e limaõ por cima, e mande-se á meza.

12 *Tubaras de outro modo.*

Afogaraõ as tubares em huma tigellinha em talhadas, com toucinho, cheiros, coalharaõ com gemas de ovos, e com caldo amarello; canella, e limaõ por cima sobre fatias, mande-se á meza.

13 *Tubaras de outro modo*

Assadas as tubaras, feitas em gigote com pimenta, e limaõ por cima, mandem-se á meza.

14 *Tubaras de outro modo.*

Cortadas as tubaras do tamanho de dedos, frijaõ-se em toucinho: deitem-lhe pimenta por cima, e dous ovos, e fazendo huma cartuxa como filhoz, com limaõ por cima, mandem-se á meza.

15 *Linguas de carneiro.*

Cozidas as linguas cortadas pelo meio de alto abaixo, e fritas em touci-

nho, com pimenta, e limaõ por cima, mandem-se á meza.

Tambem se fazem do mesmo modo albardadas.

16 *Miolos de carneiro, de porco, ou vaca*

Entezados os miolos, tirada a tiagem, os frigiraõ em manteiga, coalharaõ com dous ovos, e com pimenta, e limaõ por cima os mandaraõ á meza.

17 *Miolos de tigellada.*

Feitos os miolos na fórma acima, se poraõ com ovos por cima a córar em huma tigellinha.

18 *Miolos albardados.*

Entezados os miolos, e cortados em talhadas com sal, e pimenta por cima, passem-se por ovo batido, e frijaõ-se em boa manteiga: como estiverem fritos, faça-se hum molhinho bem azedo de limaõ, e pimenta, postos sobre elle no pratinho mande-se á meza.

19 *Mãos de porco.*

Cozidas as mãos de porco, abertas pelo meio, e cobertas com canella, e paõ rallado, as córaraõ em humas grelhas, curadas se mandaraõ á meza.

20 Mãos de porco albardadas.

Cozidas às mãos de porco, partidas pelo meio salpimentadas, e albardadas com ovo, com pimenta, e limaõ por cima, mandem-se á meza.

Tambem se fazem agras, e doces com canella por cima.

21 Mãos de porco de Judeo

Depois de cozidas as mãos de porco fritas, e albardadas, pondo-se nos pratinhos, se mandaraõ á meza.

22 Queijo de cabeça de porco.

Feito o queijo como dissemos a fol. 73, se cortaraõ delle humas talhadinhas, que bastarem para hum pratinho, e com vinagre por cima, e alcaparras se mandará á meza.

Tambem se faz albardado as talhadinhas, e passando-as por molho agro, e doce.

23 Salchichas.

Fritas as salchichas em talhadinhas com pimenta, e limaõ por cima, mandem-se á meza.

Tambem se faz de paio, ou chouriço.

24 Lombos de vaca de conserva.

Assado o lombo de vaca depois de

estar em conserva, e cortado em talhadinhas, mande se á meza

Tambem se faz albardando as talhadinhas.

Deste modo se faz tambem de vitella, de lingoa de vaca, e de ubre.

Tambem se fazem pratinhos de maçans na fórma que no Cap. 19 dissemos.

CAPITULO XVII.

De olhas.

PRIMEIRO PRATO.

Olha podrida.

POnha-se em huma panella a cozer hum pedaço de vaca muito gorda; huma gallinha, huma ave, huma perdiz, ou pombos, hum coelho, huma lebre, havendo-a, huma orelheira, ou pá, se for tempo de porco, hum pedaço de lacaõ, chouriços, lingoiça, e lombo de porco, tudo misturado com nabos, se os houver, ou rabanos, tres cabeças de alhos grandes, grãos, duas ou tres duzias de castanha, sal, e cheiros: como

estiver cozido, mande-se á meza em hum prato sobre sopas de paõ.

2 *Olha Franceza.*

Coza-se em huma panella huma gallinha, dous pombos, duas perdizes, hum coelho, dois arrateis de prezunto, e chouriço, com huma capella de cheiros por baixo, tres cebolas, quatro cabeças de alhos, quatro olhos de alfaces, grãos, especies inteiras, vinagre, e agoa que cubra tudo isto: como estiver cozida, tempere-se com todos os adubos, e por cima huma capella de cheiros.

Tambem esta olha he boa para o veraõ

3 *De fina olha Moura.*

Ponha-se a cozer vinte e quatro horas em borralho de carvaõ de sobro huma panella com quatro arrateis de vaca do peito, duas linguas de vaca, huma duzia de tutanos, dois ossos de correr, huma oitava de grãos, seis cabeças de alhos, cravo, pimenta, noz noscada, segurelha, e ortelã; depois de cozida mande-se á meza sobre sopas.

4 *Entrida.*

Cozaõ se em huma panella duas gallinhas, duas gallinholas, duas perdizes,

hum coelho, e dois arrateis de entrecosto de porco com agoa (como carneiro) tempere-se com vinagre, e todos os adubos: como estiver cozida, tire-se o caldo, e migando-se nelle tres ou quatro bolos de açucar, e manteiga, ponha-se a cozer: como estiver grosso, acabe-se de cozer com oito ovos, e çumo de quatro limões: depois de bem enxuto deite-se no prato, e canella por cima, e pondo-se a carne sobre esta entriga, mande-se á meza.

5 *Olha podrida em massa.*

Iraõ podrigando em toucinho picado as couzas seguintes, cada couza sobre si; quatro arrateis de maçã de vaca, outros quatro de lombo de porco; duas galhinhas, duas perdizes, quatro pombos, meia duzia de tordos, dois coelhos, meia duzia de linguas de porco, nabos, couves, alhos, grãos, e todas as especies inteiras: como tudo estiver prodigado, que he meio affogado em toucinho, se amassará hum alqueire de farinha com manteiga, e ovos, tirada a massa testa faraõ de toda ella dois bolos, hum delles se porá com papel por baixo sobre

huma folha de forno, no qual se poraõ dois pães de dez reis em sopas, e sobre ellas as talhadas de peito de vaca, e por cima das talhadas se iraõ accommodando em boa fórma as cousas sobreditas; cobriraõ com outro bolo, estendendo o mais para que cubra tudo, e lhe faraõ o repolego muito grosso, para que naõ arrebente: abriraõ hum buraco em cima, para que por elle se lhe deite dentro a substancia que ficou do podrigado, e depois de lhe fazerem duas azas de massa, (como de panella) e seu testo lavrado, o poraõ em hum forno a cozer de vagar; quando se mandar á meza, a sangraraõ, tirando-lhe o molho.

Esta olha se faz pelo tempo de entrudo, e em todo o anno.

CAPITULO XVIII.

Pasteis de differentes modos.

PRIMEIRO PRATO.

Pasteis communs.

POnha-se a affogar dois arrateis de carneiro, depois de muito bem picado com huma quarta de toucinho, e cheiros, tudo junto, e huma colher de caldo; como estiver meio affogado, tempere-se com vinagre, e depois de cozido com todos os adubos pizados; coalhe se logo com tres gemas de ovos batidas, e ponha se a esfriar. Assada huma oitava de farinha com huma quarta de açucar, meio arratel de manteiga, e duas gemas de ovos, sovada muito bem esta massa, se faça6 della os pasteis de caixa do tamanho que quizerem, e mettendo-lhe a carne dentro, ponhaõ-se a cozer: quando os mandarem á meza, desfeita huma gema de ovo em huma colher de caldo com çumo de limaõ, deite-se em cada papel hum pequeno deste molho por

hum buraco, para que vá a carne mais branda.

Este picado serve para qualquer casta de pasteis de gallinha, perum, ou qualquer carne.

2 Pasteis de passarinhos.

Affogados em meio arratel de toucinho duas duzias de passarinhos com humas talhadinhas de lombo, se for tempo de porco, e emperados com todos os adubos picados, ponhaõ se a esfriar depois de cozidos. Constaõ estes pasteis de tudo o que dissemos acima. Fazem-se suas caixinhas, mettendo-lhe dentro os passaros, poem-se a cozer, e mandaõ-se á meza.

Tambem se fazem de gallinhas, frangaõs, pombos, rolas, mas tudo cortado em pequenos.

3 Pasteis de lombo de vaca.

Hum lombo de vaca de conserva, estando já mais de meio assado, ponha-se affogar em meio arratel de toucinho em talhadas; como estiver affogado, tempere-se com pimenta, cravo, noz noscada, e limaõ. Feitas as caixas de massa, como os pasteis communs, cozaõ-se

com a carne dentro, e mandem-se á meza.

Tambem se fazem de lombo de porco, vitella, e cabrito: porém cabrito leva açafraõ.

4. *Pasteis de tutanos.*

Duas duzias de tutanos, passados por agoa quente, e cortados em pequenos, ponhaõ-se a cozer em hum arratel de açucar em ponto de espadana: como estiverem cozidos, deitem-lhe huma duzia de gemas de ovos batidos com algum paõ ralado pouco para engrossar, cozidos ponhaõ-se a esfriar. Amassem entre tanto huma oitava de farinha com huma quarta de açucar, quatro ovos, manteiga de porco, e hum golpe de vinho branco; sovada muito bem a massa, e feitos della os pastellinhos pequenos; cortados com a carretilha, frijaõ-se em manteiga de porco, passando-os por hum arratel de açucar, e cuberto de canella, mandem-se á meza.

Deste modo se fazem pastelinhos de ovos moles, ou de amendoas, levando huma quarta dellas muito bem pizadas em lugar de tutanos.

5 *Pasteis de ubre de vaca.*

Cozido o ubre da váca, e cortado em talhadas, ponha-se a affogar em meio arratel de toucinho, e huma gota de agoa; tempere-se com todos os adubos, e ponha-se a esfriar: logo tomada a massa, (como acima dissemos) façaõ-se humas caixas sem tampa do tamanho de huma laranja, depois de cozidas encheõ-se do ubre com ovos batidos por cima, que lhe sirvaõ de tampa, çumo de limaõ, e açucar; ponhaõ-se a córar, e mande-se á meza.

Deste modo se fazem pasteis de linguas de carneiro, ou de vaca, de peitinhos de carneiro, ou de cabrito.

Veja-se o Index, e achará pasteis de outras cousas.

CAPITULO XIX.

De tortas.

PRIMEIRO PRATO.

Torta de carneiro.

TRes arrateis de carneiro muito bem picado com meio arratel de toucinho, seis ovos, e cheiros, ponhaõ-se a affogar com huma colher de caldo, e hum golpe de vinagre; como estiver affogado, tempere-se com todos os adubos, coalhe-se com quatro ovos, para que fique a carne bem enxuta, e ponha-se a esfriar: logo tomem a massa com agoa, e sal, e sóvem na muito bem, façaõ o folhado Francez, ou o que quizerem, e sendo o folhado de mantas, ponhaõ-se seis por baixo, e seis por cima: como estiver a carne na torta com duas gemas de ovos picados por cima, e acabada de fazer cozaõ-na em lume brando, e mandem-se á meza.

Esta torta tambem leva, se querem, gallinha, frangãos, pombos, cabrito, lingua, de talhadas de prezunto.

2 *Tortas de pombas, e natas.*

Picada a carne de quatro pombos assados, misture se com seis tigellas de nata, doze gemas de ovos, e meio arratel de açucar, cravo, nella, faça-se a torta, coza-se, e mande se á meza.

3 *Torta de toucinho.*

Ponha-se a cozer em hum tacho covo hum arratel de toucinho bem picado, com hum arratel de amendo-as muito bem pizadas, e hum arratel de açucar em ponto de espadana; como estiver cozido, deitem-lhe almiscar, ou ambar, carella, e cravo da India: coalhe-se com oito gemas de ovos, e ponha-se a esfriar; faça-se a massa de huma oitava de farinha com meio arratel de manteiga, quatro gemas de ovos, meio arratel de açucar, e hum cópo de vinho branco, depois de sovada façaõ-se dois bolos, sobre hum delles ponha-se o dito toucinho, e cubra-se com outro bolo, lavrada muito bem a torta, coza-se em lume brando, e mande-se á meza.

4 *Torta de prezunto agro doce.*

Cortem-se em talhadinhas dois arrateis de prezunto, depois de haverem esta-

do vinte e quatro horas de molho, coza-se em hum arratel de açucar em ponto de espadana, com hum copo de vinho branco, canella, e cravo da India tudo inteiro, e noz noscada rallada, e ponha-se a esfriar: feita a massa na fórma dos pasteis communs, façaõ-se dois bolos, ponha-se sobre hum delles o prezunto com alguma calda, e cubra-se com o outro: feita a torta, coza-se em lume brando, deitem lhe a calda que ficou, em que se cozeo o prezunto, por dois buracos, que lhe haõ de fazer no meio, e mande-se bem quente á meza.

CAPITULO XX.

De empadas.

PRIMEIRO PRATO.

Empadas de vitella.

CORta-se a vitella em pedaços, cada pedaço lardeado com talhadinhas de toucinho, salpimentado na fórma seguinte: a saber, salsa picada, pimenta, sal, golpe de vinagre, e assim se botará de

conserva de vinho, e alhos, ou vinagre de alhos, e folhas de louro, estará na conserva hum ou dois dias, depois se tomará hum pouco de toucinho, e se pique com alguma salsa; çumo de limaõ com todos os adubos, pimenta, e cravo. A massa será de farinha boa, amassando-se com ovos, manteiga de vaca, e sal, a manteiga será primeiro lavada, entaõ se porá na caixa da empada talhadinhas de toucinho, que estejaõ picadas com salsa, e limaõ, apartadamente por baixo, e em cima delles a carne, e por cima da carne outra ordem de talhadinhas de toucinho, como as debaixo, e cuberta a tampa da empada se mandaõ a cozer

2 *Empadas de carneiro.*

Ponha-se a affogar em toucinho picado dois arrateis de carneiro da perna sem ossos, e lardeado com lardos de toucinho; como estiver meio affogado, tempere-se com todos os adubos, hum golpe de vinho, outro de vinagre, e duas folhas de louro seccas, e depois de temperado sem se acabar de cozer ponha-se a esfriar amassadas huma oitava de

farinha, com meio arratel de manteiga, e quatro ovos, façaõ huma caixa, em que se ponha o carneiro com molho Feita a empada, e cozida mande-se á meza.

Deste modo se podem fazer empadas de qualquer modo.

3 *Empadas de gallinhas.*

Affogue-se em meio arratel de toucinho huma gallinha inteira; depois de affogada, dando-lhe huns golpes nas juntas, tempere-se com todos os adubos, e ponha-se a esfriar: lógo amassando huma oitava de farinha com meio arratel de manteiga, e tres ovos, faça-se della huma caixa, em que caiba a gallinha com o molho: cozida mande-se á meza

Deste modo se fazem empadas de frangãos, pombos, perum, rolas, tordos, ade, lombos de vaca, ou de porco, mas com agraço, ou limaõ.

4 *Empadas de perdizes*

Depois de entezadas em agoa duas perdizes, lardeem-se muito bem com lardos de toucinho, e o que sobrar de meio arratel, tirados os lardos, muito bem salpimentados, pique-se com alguns dentes de alhos: amassada a massa com meio

arratel de manteiga, fazendo della hum bollo grande, ponhaõ-se nelle as perdizes com o toucinho picado por baixo, e por cima, e duas folhas de louro; fechem a empada com repologo grosso, para que quando se cozer naõ arrebente, depois de cozida mande-se á meza.

Deste modo se faz coelho, lebre, ou vitella.

5 *Empada de tordos.*

Affogem-se em meio arratel de toucinho picado seis tordos; como estiverem meios affogados, tempere-se com todos os adubos, e ponhaõ-se a esfriar: logo amassando-se huma oitava de farinha com meio arratel de manteiga, e quatro ovos, faça-se huma caixa, em que se mettaõ os tordos com o molho do affogado, temperando se com bem limaõ; depois de cozida mand -se á meza.

Assim se fazem frangãos, pombos, e rolas.

6 *Em'adas Inglezas.*

Depois de affogados dois arrateis de carneiro muito bem picado e temperado com vinagre, e todos os adubos pizados, ponha-se a esfriar; cozida huma

lingua de vaca, hum arratel de prezunto na panella, e affogados em huma quarta de toucinho, temperados com todos os adubos, e bem limaõ, ponha-se tudo a esfriar: amassando-se entre tanto huma quarta de farinha com hum arrate de manteiga meio arratel de assucar, seis ovos, e hum golpe de vinho branco, depois de muito bem sovada a massa, façaõ-se della dois bolos; em hum ponha-se a carne picada, sobre ella os pombos, logo a lingua, e sobre a lingua o prezunto, e aperfeiço-se a empada cobrindo-se com outro bolo, e fazendo-lhe repolego á roda, ponha se a cozer: como estiver cozida, unte-se com ovo batido, cubra-se de açucar em pó, ponha-se a corar, e mande-se á meza.

Tambem em lugar de pombos lhe podem pôr gallinhas, ou frangãos.

Deste modo se fazem pastelões redondos, mas naõ levaõ carne picada.

7 *Empadas Francezas.*

Ponha-se a derreter dois arrateis de toucinho picado com huma cabeça de alhos, e atenra-se nelle huma gallinha, e dois pombos, tudo inteiro, e quatro

arrateis de lombo em talhadas, tempera-se com todos os adubos, e ponhaõ-se fóra em huma frigideira a esfriar: e affoguem-se logo nesse mesmo toucinho duas perdizes inteiras, e hum coelho em pedaços, e ponhaõ-se a esfriar amassada huma quarta de farinha em agoa, e sal, e sovada muito bem, faça-se della folhado Francez com hum arratel de manteiga de vaca, dividida a massa em dois bolos, em hum ponha-se toda a carne em camas com bem pimenta, e limaõ, cubra-se com o outro, lavrando a empada á roda do modo que quizerm, ponha-se a cozer; e como estiver meia cozida, abrindo lhe hum buraco por cima, deitem-lhe por elle o molho, que ficou do affogado: acabem-na de cozer e mandem na á meza.

8 *Empadas de perum sem osso.*

Faça-se hum perum sem osso da mesma maneira que gallinha sem osso fol. 26 lardeando-os muito bem com lordos de toucinho sa pimentado, amassaem logo huma quarta de farinha, fazendo a massa bem tenra, ponhaõ nella perum, salpimentando o por fóra, fechem a em-

pada muito bem, ponhaõ-se em huma ponta os pés do perum, e em outra a cabeça com bico, para que pareça vivo, e depois de cozida a empada em lume brando, mande-se á meza.

Tambem se faz de gallinhas, frangãos, e pombos.

Deste modo se fazem empadas de peito de vitella recheado.

9 Empadas de lombo de vaca.

Depois de meio assado hum lombo de vaca cortado em talhadas, e lardeado com toucinho salpimentado, faça-se a caixa de huma oitava de farinha amassada com meio arratel de manteiga, e quatro ovos, metaõ-lhe dentro o lombo com meio arratel de toucinho picado, pimenta, cravo, çumo de limaõ, e quatro folhas de louro seccas; como estiver cozida mande-se á meza.

O mesmo se faz de lombo de porco, e vitella.

10 Empadas salchichadas.

Piquem-se quatro arrateis de carneiro da perna muito bem limpo, com meio arratel de toucinho; depois de picado deitem-lhe sal, pimenta, cravo, noz

noscada, hum golpe de vinho, outro de vinagre; mandem esta carne do sepo para a taboa da massa, e façaõ della hum bolo bem estendido, cobrindo-a por cima com lardos de toucinho salpimentando-a, e borrifando-a muito bem de vinho, dobrem-na como folhado de rolo para que fiquem por dentro os lardos de toucinho: amassada huma quarta de farinha com hum arratel de manteiga de porco, e muito bem sovada, faça-se della hum bolo grande, em que ponhaõ a carne com folhas de louro por cima; fechem a empada a modo de meia lua coza-se muito devagar: come-se fria esta empada, e anda toda a semana na meza.

Deste modo se fazem com coelho, lebre, veado, e javalí; em lugar do louro se lhe deite salsa, tomilho, e mangerona.

11 *Empadas de javali.*

Huma perna de javalí depois de cozida em agoa, e sal, coza-se em vinho com salva, e mangerona; como estiver cozida, lardee-se com lardos de toucinho, salpimentando-se muito bem; logo amaçando-se meio alqueire, de fari-

nha de centeio, ou de trigo, com manteiga de porco, faça-se hum bolo grande, em que caiba a perna inteira, e deitando-lhe tomilho, e mangerona, feche-se a empada, ponha-se no forno a cozer de vagar, e mande-se á meza.

Deste modo se fazem empadas de vitella, porco manso, lombos, viado, corso, gama, e cerva

12 *Empadas Romanas.*

Faça-se hum pastelaõ de meio alqueire de farinha amassada em agoa, e sal, cobrindo o por cima como empada; como estiver frita, assopre-se por hum buraquinho, para que fique bem cheia de vento; depois de muito bem cozida, abraõ lhe no fundo hum buraco redondo, por onde lhe mettaõ duas, ou tres duzias de passaros vivos, e tapando o buraco com a mesma massa, mande-se á meza.

Tambem se faz de pombos, ou coelhos vivos.

13 *Empadas de Pés de porco.*

Depois de muito bem cozido os pés de porco, tirados os ossos, e se os quizerem doces, passados por açucar em

ponto: tempere-se com especies, e depois de frios metta-se cada pé em sua empada, partida pelo meio, e mande-se á meza.

Tambem se faz de lombo de porco com torresmos de prezunto salpimentados.

SEGUNDA PARTE.

Trata do modo de cozinhar varios guizados de peixe, mariscos, hervas, frutas, ovos, lacticinios, conserva, e toda a sorte de doces.

CAPITULO I.

De peixes.

COmo ninguem tem necessidade dos preceitos da arte para o modo de cozinhar peixes ordinarios, supponho, que todos sabem por commum uzo cozer, frigir, assar hum peixe, nos naõ dilatamos nesta materia taõ vulgar; por isso principiamos logo a dar noticia nesta segunda parte de alguns peixes mais particulares Se nos parece digno de advertencia dizermos o tempo em que os peixes saõ melhores, e mais salutiferos; porque os linguados do Rio, Azevias, Rodovalhos, Cabras, e Pescadas, saõ sempre bons em todo o anno, e as Lampreas no tempo que ha. Porém Sáveis, Gorazes, Cachuchos, Ruballos, Bogas, e

Tamboril em Janeiro, Fevereiro, e Março: Congros, Sargos, Abroteas, e Eiroz; em todo o tempo de Janeiro até Setembro: Cibas, e Cações de Fevereiro até o fim de Maio. Pargos, Douradas, Fanecas só em Março, e Junho; Chernes, Tainhas, e Carapáos em Jouho, e Agosto; Salmonetes, Vezugos, e Chopas em Agosto, Setembro, e Outubro; Sardinhas, e Arraia em Novembro, e Dezembro. Isto supposto, tratamos em primeiro lugar dos peixes, e do seu recheio para tudo o que quizerem.

1 *Peixe frito em manteiga.*

Tomaraõ em huma tigella huma pequena de manteiga, e a por ó a derreter em pouco lume, e derretida se lhe vá tirando a escuma; e ficará o sal no fundo, entaõ se deite a dita manteiga em huma frigideira, onde se ha de frigir o peixe, e preparado este se vá frigindo tudo o que quizerem: depois de frito se lhe faça o molho, pondo-se huma tigella nova e se irá tirando com huma colher, para que se naõ corte a dita manteiga, e lhe deitem duas ou tres gemas de ovos; conforme a quantidade do peixe çumo de

limaõ, e se deite tudo em cima do pei-
xe, e com seus ramos de salsa, e rodas
de limaõ por cima se mande á meza.

Este molho se faz tambem para pei-
xe cozido

2 *Recheio de peixe.*

Picadas duas postas de pescada sem
pelle, nem espinha, ponhaõ-se a frigir
duas cebolas picadas com salsa, e dei-
tem-se na mesma frigideira dois ovos ba-
tidos com cheiros, mexendo-se tudo até
se coalharem os ovos: logo misture se tu-
do isto com a pescada, que está no cepo
picada, e picando-a outra vez com mais
tres ovos crús, e cinco reis de paõ ralla-
do, tempere-se com todos os adubos,
sal, vinagre, e limaõ: como estiver tem-
perado este picado, se póde rechear com
elle qualquer peixe que quizerem.

Com este picado se podem rechear
ovos, beringéllas, cebolas, chicorias,
alfaces, couves, nabos, alcaxofras.

Tambem delle se fazem capellas, al-
mondegas, trouxas, e tudo o mais que
quizerem, accrescentando, ou diminu-
indo conforme for a quantidade.

3 *Caril para qualquer peixe.*

Affogadas duas cebolas bem picadas em huma quarta de manteiga de vaca, deitem-lhe huns poucos de camarões, ou amejoas, com leite, huma quarta de amendoas, e cozendo-se tudo até que fique hum tanto grosso, tempere-se de adubos. Feito isto, coza se meio arratel de arroz em agoa, e sal, ponha-se no prato, e sobre elle algumas postas de peixe que quizerem, cozidas em agoa, e deite se por cima o caril.

Deste modo se faz tambem caril, para carne, mas naõ leva marisco.

4 *Conserva de peixe.*

Ponhaõ-se em conserva de vinho, vinagre, alhos, ouregos, e sal, duas postas de peixe que quizerem, espaço de duas horas: tirado o peixe de conserva, assado, e posto no prato, façaõ-lhe hum molho de huma pouca de conserva em que esteve, com hum golpe de azeite, e deitando-o por cima do peixe, mande-se á meza.

Esta conserva serve para todos os peixes.

5 *Escabeche.*

Ferva-se em huma tigella hum pouco de vinagre destemperado com agoa, hum pouco de azeite, sal e folhas de louro, çumo de limaõ, e de lima, e gengibre pizado com as mais especies pretas Como isto estiver fervido, temperem-se do que lhe fôr necessario, provando-a, para que naõ fique forte o escabeche: e sempre se fará a quantidade conforme for a do peixe, para que houver de servir

6 *Peixe Marisco.*

Mettaõ-se em huma panella duas postas de qualquer peixe, com meio arratel de manteiga, hum quartilho de vinho branco, duas cabeças de alhos, e todos os adubos inteiros: tapada a panella, e barrada por fora com massa, para que naõ saia o bafo, ponha-se a cozer em lume brando: como estiver cozido, dete-se o peixe sobre fatias, e com limaõ por cima mande so á meza

Deste modo se fazem tambem linguados.

7 *Ciba em gigote*

Depois de cozida huma ciba, piquem-na, e ponhaõ-na a ferver em huma fri-

gideira com azeite, vinagre, e pimenta; logo que acabar de ferver mandem-na á meza

Este gigote serve para todo o peixe.

8 *Lamprea assáda.*

Lavada, e limada huma lamprea em agoa quente, tirem-lhe os dentes, o fel; e as guelras que estaõ com elle, e dem-lhe hum golpe no meio das guelras, e outro no embigo, para que tirando-se a tripa, naõ suje a lamprea por dentro: tirada a tripa, ponha-se a lamprea sobre huma frigideira, para nella escorrer o sangue: logo assando-a no espeto, tomem-lhe o pingo na mesma frigideita; depois de assada a lamprea, tempere-se o molho da frigideira com hum golpe de vinho, çumo de huma laranja, noz noscada, e todos os adubos, e mande-se á meza apartado da lamprea.

9 *Lamprea cozida.*

Limpa, e consertada huma lamprea, (como acima dissemos) ponha-se em huma frigideira hum golpe de vinho, outro, de azeite, vinagre e çumo de duas laranjas azedas; esteja neste molho em quanto affogaõ meia duzia de alhos porros

com golpe de azeite; estando meios affogados, mettaõ-lhe dentro a lamprea inteira, e cobrindo-a de agoa, ponha-se a cozer: como estiver quazi cozida, deitem-lhe o molho em que esteve com pimenta, cravo, noz noscada: depois de cozida mande-se á meza sobre fatias.

10 *Lamprea em conserva.*

Depois de limpas huma, ou muitas lampreas, na fórma que temos dito, mandem-nas assar no forno em huma frigideira com o sangue, hum golpe de azeite, pimenta, e sal por cima como estiverem assadas, tirem nas do molho, e este mesmo molho ponhaõ-no a ferver com meio quartilho de azeite, meio quartilho de vinho branco, hum pouco de vinagre, que naõ faça a calda muito forte, e estando fervendo, temperem-no com pimenta, noz noscada, e tres, ou quatro folhas de louro secco, e ponhaõ-no a esfriar, mettaõ se as lampreas em hum barril, e deitem-lhe por cima o molho frio, cobrindo-as bem do molho; tapem o barril.

11 *Empada de lamprea.*

Limada, e consertada a lamprea,

ponhão-na em huma frigideira cova para escorer o sangue, golpeando-a com cinco ou seis golpes, para que se possa enroscar, e temperem-se com hum copo de vinho, e meio copo de vinagre, laranja, sal, pimenta, cravo, noz noscada: faça-se logo a caixa de massa bem dura; e mettendo-lhe dentro a lamprea com molho, ponha-se a cozer; começando a ferver, tirem-lhe o molho por hum buraco occulto; e como se acabar de cozer, mandem-na á meza; e o molho em huma tigella.

Deste modo se fazem empadas de trutas, e salmão fresco.

12 *Salmão fresco.*

Depois de limpo o salmão, faça-se huma calda de duas partes de vinagre, huma de vinho, e outra de agoa, hum molho grande de salsa, e bem pimenta pizada, e ponha-se a cozer: como ferver, mettão lhe o salmão, e estando cozido, tire-se fóra, e coma se frio. Nesta mesma fórma anda na meza todo o tempo que dura.

Deste modo se cozem trutas.

3 *Solho de conserva.*

Depois que estiver o solho em conserva de vinho, vinagre, e alhos (mais vinho, que vinagre) ponha-se a assar, e depois de assado a esfriar: ferve se logo ametade da calda em que estiver, com outro tanto azeite, todos os adubos pretos, e humas folhas de louro seccas: como tiver fervido; tempere-se do que lhe for necessario, e ponha-se a esfriar. Nesta conserva se mette o solho frio, e he para se ir comendo logo: porém se se ouver de guardar, ou mandar para fora, deitem-lhe menos vinagre.

Esta mesma conserva serve para salmão fresco, atum, e agulha.

Tambem serve para qualquer caça meia assada.

14 *Empadas de solho.*

Ponha-se a cozer huma posta de solho de dois arrateis, com hum quartilho de vinho, hum quartilho de vinagre, outro de agoa, huma cabeça de alhos pizada, hum ramo de oregão, duas folhas de louro, sal, a pimenta; e como estiver meia cozida, deitem-lhe hum golpe de azeite: depois de cozida, ponha-se

a esfriar em huma fregideira, na qual deitem huma pequena de calda em que se cozeo, temperando-se com todos os adubos, çumo de limão, e hum golpe de bom azeite, ou huma pouca de manteiga: faça-se a caixa de huma oitava de farinha, e metendo-lhe dentro o molho, coza-se em lume brando, e mande-se á meza.

15 *Empadas de atum.*

Duas postas de atum fresco depois que estiverem duas horas em conserva de vinho, e vinagre, e alhos, ponha-se a assar no forno em huma frigideira com huma pequena de calda em que esteve, e hum golpe de azeite; como estiver meio cozido, tempere-se de todos os adubos pretos, e çumo de limão; faça-se a caixa de huma oitava de farinha, mettendo-lhe atum com o molho dentro, ponha-se a cozer mande-se á meza.

Deste modo faz agulha.

Adubos pretos he cravo, canella, e pimenta.

15 *Peixe inteiro assado, cozido, e frito.*

Anale-se hum peixe em tres partes;

dando-lhe dois golpes, ficando a cabeça sendo huma parte, o me o outra, e o cabo outra; peguem-lhe pela cabeça, e pelo cabo, frijão-lhe o meio, e virando-o na mesma fórma, frijão-no da outra banda: depois de frito o meio, assem-lhe o cabo em huma grelha, de huma e outra banda; como estiver assado, embrulhem a parte fria, e assada em papel, e pegando-lhe com as mãos, cozão-lhe a cabeça em hum tacho de agoa fervendo. Feito tudo isto, ponha-se o peixe em hum prato sobre huma empada sem tampa, e fação-se dentro tres caixinhas, para que em huma se ponha molho quente para assado, e outra molho frio para cozido, em outra escabeche para frito: como estiver feito, mande-se á meza.

17 *Empadas de salmonetes*:

Deitem-se os salmonetes em hum molho de azeite, e vinagre com todos os adubos pizados espaço de duas horas: amassando entre tanto a massa, fação-se as empadas do tamanho dos salmonetes com pimenta por baixo, e por cima, e depois de cozidas mandem-se á meza.

Des-

Desta mesma sorte se fazem todas as empadas de peixe communs.

18 *Pratinhos de salmonetes.*

Depois de assados os salmonetes, faça-se huma potagem, frigindo em manteiga huma pequena de cebola picada, salsa, e alcaparras: como estiver frita, deitem-lhe por cima huma pequena de mostarda feita, e dando-lhe mais duas voltas na certãa, cubrão os salmonetes com esta potagem por cima, e mande-se á meza.

Desta sorte se fazem pratinhos de trutas, bogas, azevias, ou outro qualquer peixe miudo.

19 *Pratinhos de lamprea.*

Ponha-se a assar huma lamprea, tomando-lhe o pingo; depois de assada corte-se em talhadinhas muito delgadas, e deitem-lhe por cima o pingo com pimenta, e laranja, mandem-se á meza.

Tambem se fazem pratinhos de lamprea de escabeche, guarnecendo-os de alcaparras, e lamprea cozida.

20 *Pratinhos de azevias.*

Fritas as azevias albardadas com polme de farinha, e ovos, ponhão-se no pra-

pratinho com hum molhinho de escabeche, e mande-se á meza.

Deste modo se fazem pratinhos de qualquer peixe miudo.

Tambem se fazem de azevias assadas com molho de azeite, vinagre, e alcaparra.

21 *Torta de peixe.*

Pique-se huma pequena de salsa, e cebola muito bem, e ponha-se a affogar; depois que estiver affogada; piquem-se muito bem duas postas de qualquer peixe, e ponha-se a affogar nos mesmos cheiros com seu vinagre; como estiver cozido, tempere-se com todos os adubos, deitem-lhe camaroens, ou ameijoas, ou mexilhoens, coalhe-se com quatro gemas de ovos, e ponha-se a esfriar; faça-se a massa de maneira que quizerem; feita, e cozida a torta, mande-se á meza.

22 *Trutas do Rio como se fazem; sua calda, ou conserva.*

Lavadas as trutas muito bem em agoa, que não levem alguma arêa, as abrirão muito pouco sómente para lhe tirarem as gelras, e alguma tripinha, e depois terão em huma tigella, ou taixo hum

hum pouco de vinagre, agoa, salsa e temperado com sal, tudo a ferver; e estando fervendo se lhe deitarão dentro as trutas, que tomem sómente huma fervura, e tomada se tirem; e se porão em hum prato, ou onde houverem de ficar, e frio. A sua calda, ou conserva se fará assim.

Tomarão huma parte de vinagre, sendo forte, e duas de agoa; e sendo o vinagre branco, sejão partes iguaes, em quantidade que baste para ficarem cobertas as frutas; e esta agoa, e vinagre com huma pequena de salsa porá a cozer tudo, temperando-se com sal; e depois de ferver muito bem, se affastará do lume, e porá a esfriar, e depois de frio, se deitará sobre as trutas para que estejão frescas, e advirta-se que fiquem bem cobertas desta calda.

CAPITULO II.

Do marisco.

TOdas as cousas tem seus proprios tempos em os quaes a curiosidade, e experiencia descobrio melhores effeitos;

tos; estes mesmos se achão no marisco; porque qualquer marisco fóra de seu tempo he menos saboroso, e mais damnozo: esta he a razão porque as santolas, çapateiras, e amejoas, são melhores no Inverno. As lagostas, camaroens, ostras, e bribigoens no Verão, e os mexilhoens, e camaroens, no Outono: porém devem ser escolhidos desde a Lua nova até Lua cheia, porque então são mais cheios, e saborosos. Advirto que todas as vezes que digo adubos pretos, he cravo, pimenta, e canella.

1 *Mechilhoens com achar.*

Ponha-se a ferver hum pouco de vinagre forte, e como ferver, deitem-lhe canella inteira, e pimenta, vinagre, mostarda, e noz noscada, tudo mal pizado: depois de temperado o vinagre com estes adubos, passem por elles os mexilhoees, os quaes depois de passados, irão pondo em camas em hum boião, ou quartinho, e em cada cama deitem huns pós dos ditos adubos: como estiver cheio o boião, deitem-lhe o vinagre fervendo, e senão bastar para cobrir os mexilhoens, deitem-lhe vinagre frio, e

por

por cima sal, e azeite, que faça laço para se não corromperem.

Com esta conserva se fazem marmellos, cebolas, couves mercianas, e bringellas.

Tambem se fazem pepinos, e cinouras, mas hão de estar primeiro tres dias em salmoura, e tirando-se della, lavão-se em vinagre.

2 *Tortas de mexilhões.*

Pique-se muito bem huma pequena de salsa, e cebola, e ponha-se a affogar, depois de affogada, deite-lhe os mexilhões com seu vinagre; como ferverem; tempere-se com ovos, e ponha-se a esfriar, feita a torta, e cozida mande-se á meza.

3 *Pratinho de mexilhoens.*

Albardados os mexilhões de Aveiro (ou qualquer outros) e fritos em manteiga, passem-nos por môlho de vinagre, alho, pimenta, laranja, e manteiga, e mandem-nos á meza.

O mesmo se faz de lostras, amejoas. e lingueiroens.

4 *Bribigoens de tigellada.*

Lavados muito bem os bribigoens da arêa,

e cá, ponhaõ-se a abrir em hum tacho; como estiverem abertos, lavem-se outra vez em agoa limpa, enxuguem-se em hum pano lavado, enfarinhando-os com huns pós de farinha, mandem-se ao forno em huma tigella com azeite, vinagre, alhos, e çumo de limão: depois de cozidos, mandem-se a meza na mesma tigella.

Deste mesmo modo se faz tigellada de mixilhões.

5 Pasteis de bribigões.

Depois de escascados os bribigões, e affogados com salsa, e cebola, temperarem-se com quatro gemas de ovos (como quem faz picado de peixe) fação-se os pasteis de folhado do tamanho que quizerem, e mandem-se á meza quentes.

Deste modo se fazem pasteis de camaroens, amejoas, ou mixilhoens.

CAPITULO III.

De ervas

PRIMEIRO PRATO.

Cardos cozidos.

LImpos, e preparados os cardos, cosão-se em agoa, depois de cozidos ponhão-se a affogar huma pouca de cebola picada com cheiro em huma quarta de manteiga de vaca; como estiver affogada, deitem-lhe dentro os cardos cozidos, temperando os com sal, meia canada de leite feito de meio arratel de amendoas, e todos os adubos: coalhe-se com seis gemas de ovos batidos, e mande-se á meza sobre fatias com çumo de limão por cima.

2 *Cardos á Italiana.*

Ponhão-se a cozer em agoa, e sal, alimpando-os primeiro muito bem, e cortando-os do tamanho de hum dedo meia duzia de cardos; depois de cozidos, affogue-se huma pouca de cebola picada em meio arratel de manteiga: como

mo estiver affogada, deitem-lhe dentro os cardos, como se acabarem de cozer, tempere-se com adubos pretos, e mandem se á meza com bem çumo de laranja por cima.

3 *Cardos de Fernão de Souza.*

Depois de cozidos os cardos em agoa muito bem picados, affoguem-se com cheiros, e manteiga, temperando-os com todos os adubos, e coalhem-se com gemas de ovos, (como carneiro picado) deitem-se em huma frigideira, e com ovos batidos por cima ponhão-se a córar, e mande-se á meza.

4 *Trouxas de cardo.*

Picados, e affogados os cardos, (como acima dissemos) frija-se em hum ovo batido á maneira de huma filhoz espalmada, ponha se nesta filhoz o cardo picado; e dobrando-a ponhão-se no prato, deste modo vão-se fazendo as trouxas até encherem o prato.

Tambem se fazem de qualquer peixe picado; ou marisco.

Do mesmo cardo picado se fazem tambem pasteis.

5 Bringellas recheadas.

Limpas, e cozidas em ametades as bringellas, tirem-lhe os miolos, pique-se logo estes miolos com parte de bringelas, cheiros affogados em manteiga de vaca, pão rallado, ovos, queijo de Alem-Téjo: recheem-se as bringellas com este picado, ponha-se em hum prato covo, ou frigideira, sobre fatias já molhadas, com hum caldo grosso, feito de duas gemas de ovos, desfeitas em hum pequenino de caldo, em que se affogarão cheiros, coza-se em lume brando por baixo, e por cima, deitando-lhe primeiro o caldo, que ficou no affogado, e com canella por cima, e queijo rallado mande-se á meza.

6 Bringellas recheadas de outro modo.

Cozidas em ametades as bringellas, e esprimidas, tirem-lhe todo o miolo de dentro a humas poucas, e piquem outras: estas depois de picadas misturem-se com huma pouca de cebola, que ha de estar ao lume já frita em manteiga, e azeite; deitem lhe ortelã, e ovos crús, e no mesmo lume se cozão, mexendo-se

se até que fiquem bem secas: ponhão-se no taboleiro, ou cepo, piquem-se com ovos, páo rallado, e queijo, e tempere-se com açucar, canella, e todos os adubos: recheem-se as bringellas com este picado, albardem-se com ovos, frijão-se, com canella, e açucar, e mande-se á meza.

Este mesmo recheio serve para dia de carne, deitando-lhe carneiro picado, ou bofes de carneiro.

7 *Bringellas de tigellada.*

Cozidas as bringellas em quartos, e escaldeadas por dentro, abatem-nas hum pouco, cozão-se em agoa, e sal e depois de espremidas, e enfarinhadas com farinha, ponhão-se em huma frigideira, (não cindo humas sobre outras) deitem-lhe por cima manteiga derretida, que as unte todas, e hum molho de vinagre destemperado com mel; quanto baste para o fazer doce, e cravo pizado: cozão-se no forno, e mande-se á meza com canella por cima.

8 *Alcaxofras.*

Limpas as alcaxofras, tirem-lhe o tallo de dentro, e depois de muito bem cozidas, recheem-nas por dentro, e entre fo-

folha, e folha de maneira, que fiquem como hum pastel com o recheio, que quizerem: ponha-se em huma frigideira untada de manteiga com gemas de ovos por baixo, e por cima, a huma gota de caldo: cozão-se de vagar em lume brando por baixo, e por cima, coalhe-se com gemas de ovos, e mande-se á meza sobre fatias com canella por cima.

19 Pratinho de alcaxofras.

Escaldadas as alcaxofras, e cortadas as pontas, e pé dellas, affoguem-se em manteiga com cheiros; vinagre, e todos os adubos; coalhem-se de gemas de ovos, e mandem-se á meza com canella, e limão por cima.

Deste modo se fazem cardos, e espargos.

10 Torta de espargos.

Cozidos os espargos com tres agoas; affoguem-se em cheiros, que hão de estar já ao lume affogados; depois de cozidos, e temperados com todos os adubos, e bem limão; coalhem-se com seis gemas de ovos, e fique a calda grossa, e ponhão-se a esfriar: faça-se a torta de massa muito bem sovada com manteiga, açucar ovos,

ovos, e vinho branco: como estiver feita com espargos dentro, coza se, e mande-se á meza.

Tambem se faz prato de espargos affogados, como acima dissemos.

Do mesmo modo se fazem tortas de abobora branca, nabos, tallos de alface, de alcaxofras.

11 *Cinouras de putagem.*

Depois de cozidas as cinouras, fação-se em quartos, e affoguem-se em manteiga de vaca com azeite, e cebola: como estiverem affogadas, ponhão-se a cozer em huma panella em agoa quente, tempere-ce com sal, vinagre, ou limão, todos os adubos, mel, ou açucar, farinha fina bem torrada, e hum pequeno de caldo, em que se cozerão; depois de cozido mande-se á meza.

Tambem se lhe deitão ovos estrellados duros, se querem.

12 *Cinouras de tigillada.*

Cozidas as cinouras, depois feitas em quartos, e passadas por polme de farinha, ponhão-se a frigir, vão-nas encamando em huma frigideira, e deitem-lhe por cima huma potagem, que se fará

af-

aſſogando em manteiga de vaca hum pouco de perrexil, coentro, salsa, cebola, e ortelãa, temperando-se com vinagre, canella, todos os adubos, mel, ou açucar, para que seja bem agra, e doce; sobre esta poragem deitem-se seis ovos batidos, coza-se em lume brando por baixo, e por cima, e coráda mande-se á meza.

CAPITULO IV.

De laticinios, e alguns pratos diversos.

PRIMEIRO PRATO.

Ovos estrelados.

TOmem huma pequena de manteiga, e derretendo-a em huma frigideira, e deitando-lhe os ovos dentro, que se não esburagem as gemas, e então com huma colher ir-lhe deitando as claras por cima das gemas até que se acabem de coalher, e depois deitar-lhe pimenta por cima, e çumo de limão, e mandallos á meza.

2 *Tigellada de queijo.*

Deite-se no fundo de huma frigideira huma pequena de manteiga de vaca cozida, e huma cama de talhadinhas de queijo flamengo, (o qual se for salgado, lhe tirarão o sal, deitando-o de molho em agoa) sobre o queijo ponha-se outra cama de pão rallado com huns boccadinhos de queijo, e de manteiga, e huma colher de ovos batidos por cima: encha-se a frigideira destas camas, e abrindo-as com huma faca pelo meio, e pelas ilhargas, deitem-lhe açucar clarificado, e mandem-na ao forno.

3 *Tigellada de leite.*

Depois de batida huma canada de leite com seis gemas de ovos, tres quartas de açucar, pão de ló rallado, ou farinha, e huma pequena de agoa de flor, deite-se em huma frigideira, ponha-se a córar, e depois de córada com canella por cima manda-se á meza.

4 *Tortija de nata.*

Bata-se huma pouca de nata com ovos, e açucar de maneira, que fique o batido rallo, deite-se em huma torteira baixinha, untada de manteiga, não tendo

do mais altura, que a de hum dedo, coalha-se ao fogo com pouco lume por baixo, e por cima, e ponha-se a esfriar: como estiver frio deite-lhe tres golpes ao comprido, e tres atravessados, de modo que fiquem as tortijas quadradas, albardando-as com ovos batidos, e claras; frijão-nas em boa manteiga, e passem-nas por açucar em ponto: ponha-se sobre fatias de pão de ló, e com canella por cima, mande-se á meza quentes.

Tambem se faz de pão rallado, ou farinha.

Do mesmo modo se fazem tortijas de requeijão.

5 *Torta de nata.*

Deitem-se em hum tacho seis tigellas de nata, huma duzia de gemas de ovos, meio arratel de pão de ló rallado, ou cinco reis de pão rallado, e hum arratel de açucar em ponto: depois que tudo isto tiver muito bem batido, ponha-se a ferver, e como estiver grosso ponha-se a esfriar: faça-se a torta de folha de Francez, mettão-lhe a nata, coza-se e mande-se á meza.

Do mesmo modo se fazem de re-

queijoens, e de leite; mas o leite leva mais ovos.

Tambem se fazem tortijas, almojavenas, e pastellinhos pequenos em fórma de meia lua.

Tambem se rechcão paens de dez reis, tirando-lhes o miolo, e em seu lugaa mettendo-lhes natas, e mandem-se corados á meza.

6 *Amojavenas de requeijão.*

Bate-se em hum tacho hum requejão com seis gemas de ovos, meio arratel de pão de ló rallado, meio arratel de açucar, huma quarta de manteiga de vaca, e agoa de flor; deite-se este batido em huma torteira, coza-se nella, fação-se as almojavenas, e passadas por açucar com canella por cima mande-se a meza.

7 *Arroz doce.*

Enteze-se em agoa hum arratel de arroz, e depois coza-se com huma canada de leite, e hum arratel de açucar, e agoa de flor, como estiver cozido mande-se á meza com canella por cima.

8 *Torta de arroz.*

Entezado hum arratel de arroz em meia canada de agoa, coza-se em hum ar-

arratel de açucar em ponto; coalha-se com seis gemas de ovos, deitem-lhe agoa de flor, canella, e ponha-se a esfriar; faça-se a torta de folhado, coza-se, e mande-se á meza. E se for leite, he melhor.

9 *Melicias.*

Cozão-se em hum tacho meio arratel de amendoas pizadas com hum arratel de açucar em ponto, cinco réis de pão rallado; hum pequeno de mel branco, almiscar, canella, e cravo da India, e meio arratel de manteiga de vaca; como isto estiver duro, faça-se as melicias em tripa de porco, e passando-as por agoa quente, ponhão-se a enxugar em huma cana: come-se em dia de peixe, assando-as em huma frigideirinha.

10 *Morcellas.*

Deite-se em hum alguidar arratel e meio de pão de centeio, ou de ralla, e passado por huma peneira ralla, com arratel, e meio de manteiga de vaca frita, e mexendo-se primeiro muito bem com huma colher, abafem-no hum pouco; deitem-lhe logo hnm arratel de amendoas bem pizadas; e misturando tudo;

po-

ponha-se a cozer com dois arrateis, e meio de açucar clarificado, duzia e meia de ovos batidos com meias claras, sete oitavas de cravo pineirado, pimenta pouca, e dois dedos de sal cozido: tirando isto do lume, deitem lhe por cima huma oitava de canella peneirada, fação-se as morcellas em tripa de porco direita, e não sejão cheias, e ponhão-se a enxugar em huma cana em parte que lhe não dê fumo.

11 *Cuscús como se faz.*

Tomem huma quarta de farinha da terra peneirada pela peneira branca, e ralla, botem-na no alguidar da massa, se vá burrifando com limitada agoa, e trocendo-se nas mãos com muita força só para huma banda, de sorte, que fique em granitas, e como estiver toda a farinha feita desta fórma, se deitará em huma joeira, e se joeirará, e o que ficar de cima são os cuscús, e o que for abaixo se tornará a burrifar com o mesmo burrifador fino, ou com hum ramo de murta, ou de outra qualquer cousa limpa, que não amargue, e na agoa com que se burrifar a farinha se ha de ter delido hum-

hum bocado de formento; e acabada esta farinha da fórma dita, se botarão os cuscús dentro em hum cuscuzeiro forrado muito bem de papeis por dentro, e se porá ao fogo huma panella de ferro, ou de barro em huma tiempe com agoa, e fervendo bem se porá o cuscuzeiro em cima da boca da panella, e como estiver cuzido o cuscús, que sabendo a pão cozido, então se tire para fora, e torne a ir ao alguidar á desfazer-se tambem com grande força só para huma banda, e estando desfeita se porão ao sol a seccar, e durar. E nesta fórma se faz cuscús.

Quando se ouver de comer, se faz o caldo á parte em huma tigella como quizerem, ou de carne, ou doce, ou como se faz para aletria; feito o dito caldo, e fervido, se tira o lume, e por cima se lhe deitão os cuscús, e se deixa enxugar, e assim feito se poem nos pratos com canella por cima, e se manda á meza.

Assim se faz o caldo para aletria

CA-

CAPITULO V.

De pasteis, e tortas doces.

PRIMEIRO PRATO.

Pastelinhos de boca de dama.

AMassem huma oitava de farinha com meio arratel de açucar, e tres gemas de ovos; depois de bem sovada, e dura, façáo-se os pastelinhos do tamanho de dois tostóens, e de altura de dois dedos, e ponháo-se a cozer vazios; como estiverem meios cozidos, encháo-se de manjar real, e córem-se com a tampa de brazas, ou mande-se ao forno, e córados mande-se á meza.

2 *Pastees de cidrão,*

Pizem-se no gral muito bem duas talhadas de cidrão, e ponháo-se a cozer com huma duzia de gemas de ovos em hum arratel de açucar em ponto, agoa de flor, e almiscar, depois de bem cozido; feitas as caixinhas de massa tenra, do tamanho de hum cruzado, e cozidas vazias encháo-nas com o polme do cidrão,

drão, e ponhão se a cozer com açucar de pastilhas por cima em lugar de tampa.

3 *Pastelinhos de manjar branco.*

Bate-se huma duzia de peles de manjar branco com seis gemas de ovos, e agoa de flor: como estiver bem batido, façăo-se as caixinhas (como acima dissemos) cubertas com açucar de pastilhas por cima, e córadas mande se á meza.

Tambem se fazem de massa fria da feição de meia lua.

Do mesmo modo se fazem de manjar real, ou de nata cozida.

4 *Pastelinhos de ovos molles.*

Deitem-lhe quinze gemas de ovos em hum arratel de açucar em ponto alto, e mexão-se muito bem até ficarem bem grossos: façăo-se logo as caixinhas de massa tenra, do tamanho de hum cruzado, enchão-se dos ovos; coão-se, e passados por açucar em ponto, mande-se á meza.

5 *Tortas de ginjas.*

Tirem-se os pés a dois arrates de ginjas, passem-nas por agoa quente, e tirando-lhe os caroços, ponhão se a cozer em dois erratcis de açucar em ponto com

com canella, e cravo da India; e como estiverem bem grossas, ponhão-se a esfriar: faça-se folhado Francez, amassando huma oitava de farinha, e depois muito bem sovada, estende-se esta massa na taboa muito bem estendida: ponhão-lhe por cima hum arratel de manteiga de vaca, vão virando a massa que não appareça a manteiga, e fação-lhe o mesmo mais duas vezes, estendendo-a com o páo da massa, faça-se a torta, metrão-lhe as ginjas, e untando-a, mandem-na ao forno.

Do mesmo modo se fazem pasteis de caixas descubertas.

6 *Tortas de agraço.*

Depois de escaldados em agoa fervendo dois arrateis de bagos de agraço; passem-se por agoa fria, e ponhão-se a ferver em dois arrateis de assucar em ponto de espadana, com canella, cravo, cinco reis de pão rallado para engrossar, ambar, e almiscar: ponha-se a esfriar em quanto se faz a torta de folhado Francez, e depois de cozida mandem-se á meza.

7 *Torta de limão.*

Ponha-se a córar em duas agoas fervен-

vendo huma duzia de limoens em talhadas delgadas com toda a grainha fóra até que não amarguem : logo acabem-se de cozer em arratel e meio de açucar em ponto ; como estiver a calda grossa, ponha-se a esfriar ; depois que a torta estiver feita de folhado , metão-lha dentro , ponhão-lhe huma cama de talhadas de cidrão por cima , fechem-na , e depois de cozida , mandem-na á meza com açucar por cima.

8 *Torta de Marmellos.*

Depois de escaldados dois arrateis de marmellos em quartos, ponhão-se a cozer em arratel e meio de açucar com cravo , canella ; e como estiver a calda grossa , ponhão-se a esfriar; fação-se ovos reaes de huma duzia de gemas de ovos em hum arratel de açucar , e ponhão-se a esfriar : mettão-se os marmellos na torta com a sua calda , canella , e ovos por cima , fechem-na , e depois de cozida mandem-na á meza.

Deste modo se faz tortas de camoezas , e de outra qualquer fruta.

9 *Torta de manjar real.*

Batão-se seis tigillinhas de manjar real ,

real, com meia duzia de gemas de ovos, e agoa de flor; como estiver muito batido, faça-se a torta de folhado Francez, mettão lhe dentro o manjar real, e depois de cozida mandem-na á meza.

Da mesma sorte se faz torta de manjar branco.

CAPITULO VI.

De manjar real e manjar branco.

PRIMEIRO PRATO.

Manjar real.

DEite-se em hum tacho hum peito de galinha meio cozido, e desfiado, e desfaça-se muito bem, delindo-a no mesmo tacho com a colher; misture-se com o miolo de hum vintem de pão ralado, huma quarta de amendoas bem pizadas, e dois arrateis e meio de açucar em ponto de espadana; depois de batido tudo isto, ponha-se a cozer em lume brando, até que engrosse; como estiver grosso, deite-se nos pratos, e mandem-se á meza.

Man-

2 *Manjar branco.*

Depois que hum peito de gallinha estiver meio cozido, desfiado, e desfeito em hum tacho, com a colher deitem-lhe duas canadas de leite, dois arrateis de açucar, e arratel e quarta de farinha de arroz, e mexendo-se ao cozer; em quanto se vai cozendo deitem-lhe pouco a pouco meia canada de leite, para se refrescar, e hum arratel de açucar; como estiver cozido (que se póde conhecer, se mettendo-lhe a ponta de huma faca, despegar lizo) deitem-lhe agoa de flor, tire-se do lume, e corte-se em peles.

Do mesmo modo se faz de peixe, ou de lagosta em lugar de gallinha.

3 *Manjar branco amarello.*

Logo que estiver mais de meio cozido hum peito de gallinha desfiado, e desfeito com a colher em hum tacho, com canada e meia de leite, dois arrateis de açucar, e hum arratel de farinha de arroz, ponha-se a cozer; em quanto se for cozendo, deitem-lhe pouco a pouco meia canada de leite; como estiver quazi cozido, deitem-lhe ovos moles, quantidade de huma duzia de gemas; e de-

depois de cozidos, agoa de flor: tire-se do lume, e deite se nos pratos.

4 *Manjar branco banhado.*

Desfiado hum peito de galinha; meio cozido, ponha-se a cozer em hum tacho com canada e meia de leite, e arratel e meio de farinha de arroz; em quanto se for cozendo vão-se lhe deitando tres arrateis de açucar em pedra pouco a pouco, e lasca a lasca: como estiver cozido, deite-se em huma bacia, faça-se em bolinhas de feitio de ameixas çaragoçanas, ponhão-se a córar no forno, e cubrão-se de açucar.

5 *Manjar branco de peros.*

Ponhão-se a cozer em meia canada de leite, meia duzia de peros grandes, ou huma duzia dos pequenos limpos, aporados, e sem pevide, depois que estiverem meios cozidos, deitem-se em hum tacho, desfação-se com a colher, e deitando-lhe duas canadas de leite, dois arrateis de açucar, e hum arratel de farinha de arroz, ponha-se a cozer; em quanto se for cozendo refresque-se com meia canada de leite, deitando-lho pouco a pouco; como estiver cozido, deitem-lhe agoa

agoa de flor, tirem-no do lume, e ponhão-no nos pratos.

9 *Manjar branco assado.*

Depois que estiver batido muito bem hum pouco de manjar branco com hum ou dois ovos, (conforme for a quantidade) e huns pós de farinha, vá-se deitando colher e colher em huma torteira, que ha de estar sobre humas brazas, apartado cada montinho de manjar, afastando hum do outro com fariuha por baixo, córem-no com a tampa de brazas; e comó estiver assado, ponha-se no prato com açucar de pedra raspado por cima, e mande-se á meza.

7 *Fruta de manjar branco.*

Botão-se em hum tacho seis tigellas de manjar branco, com doze gemas de ovos, e hum arratel de açucar em pó, dem-lhe huma fervura para que engrosse, e ponha-se a esfriar: amasse-se huma oitava de farinha com meio arratel de manteiga, quatro gemas de ovos, e huma quarta de açucar; como estiver sovada, fação-se dois bolos, e estendão-se na taboa da massa até que fiquem bem delgados, ponha-se sobre hum delles o pol-

polme batido todo, e estendido; cubra-se com o outro bolo, e cortando-se com a carretilha a modo de fartes, frijão-se em manteiga; e passados por açucar, mandem-se a meza.

CAPITULO VII.

Doces de massa.

PRIMEIRO PRATO.

Argolinhas de amendoas.

TOmarão hum arratel de açucar, e o porão em ponto de cabello, e tanto que o estiver, tirem o tacho do lume, e se lhe deite hum arratel de amendoas muito bem pizadas em hum gral, e huns pós de farinha que baste para se cozerem muito bem até alimparem bem o tacho, e vejão se se podem tender as argolinhas, e tendidas se pouhão as esfriar, e se mandem ao forno, quando vierem se cobrirão com hum arratel de açucar, posto em ponto de fio baixo.

2 *Empanadilhas de grãos.*

Tomarão hum arratel de açucar, e meio

meio arratel de amendoas bem pizadas; e grãos na mesma fórma os que parecerem necessarios, limpo, e coado o açucar, posto em ponto de espadana se tira o açucar do lume, e se lhe vai deitando huma mão cheia de amendoas, outra dos grãos, tudo desfeito até que fiquem todos os grãos, e amendoas deitadas (os grãos se lhe quizerem deitar mais, o farão) ficando a especie grossa como de fartes, e mexido tudo fóra, se torna a pôr ao lume, mexendo-se sempre no fundo, que se não pegue no tacho, e feito se tire o tacho do lume, e se deite a especie em hum prato a esfriar. Depois se toma a massa que quizerem, feita com manteiga, e açucar, sovada, e estendida se lhe vai mettendo a especie dentro, como quem faz fartes, e então se fregem em manteiga, ou em azeite, como quizerem, e se passão por açucar em ponto. E se não a quizerem frigir, se mandão ao forno, e depois se passão pelo açucar em ponto, e cobrem-se de canella.

3 *Esquecidos.*

Tomarão oito ovos, dois com claras, e seis com gemas sómente, e as

deitarão em cima de hum arratel de açucar em pó, posto em hum tacho, ou alguidarinho, e baterão tudo muito bem até que fique alvo, e grosso, e lhe irão deitando hum arratel de farinha da terra, e sempre mexendo sem parar. E irão tirando aos bocadinhos rolando-a na mão, e embrulhando-o em alguma cousa de farinha para que se não pegue, e se irão pondo nas bacias, que estarão untadas com manteiga, e mandarão ao forno.

4 *Fartes de especies.*

Tomarão oito arrateis de açucar em ponto de fio abaixo, e lhe deitarão quatro arrateis de amendoas muito bem pizadas, e hum arratel de cidrão em bocadinhos delgados, e pequenos; cravo, canella, herva doce pouca, e ferver-se-ha pouco, e se tirará o tacho do lume, e se lhe deitará huma quarta de pão relado por medida; e o sinal de estar feita esta especie, he botar em cima da especie huns pós de pão rallado, e por-lhe em cima o dedo a ver se fica enxuto, e se deita em prato a esfriar, tome-se então a massa feita com manteiga, e açucar, e se vão fazendo os fartes, e feitos se mandão ao forno.

Quei-

5 *Queijadinhas de amendoa.*

Arratel e quarta de açucar posto em ponto de fio abaixo; como estiver neste ponto, lhe deitarão fóra do lume hum arratel de amendoas muito bem picadas, desfazendo-a com colher quando se vai deitando, e a tornem a pôr ao lume em quanto ergue fervura, e lhe deitarão oito ovos, seis com gemas, e dois com claras; tanto que ferver hum bocadinho, está feita, e lhe deitem canella por cima, e se tira fóra, e tomem a massa com manteiga, e açucar pouco, e fação as queijadinhas, e depois da especie estar fria, se fação, e se mandem ao forno.

6 *Cavacas.*

Tambem meio alqueire de farinha peneirada, e deitada no alguidar lhe deitem á roda da farinha hum arratel de manteiga, que está derretida no lume para se lhe tirar o sal della, e desfarão a farinha nas mãos; e como estiver bem desfeita, farão preza onde deitarão o sal que for necessario, desfeito em agoa de flor, e huma duzia de ovos, e os baterão com a mão, e irão apinhoando a farinha, e amassando, botando alguns

ovos a poucos, e poucos, e amassando; que não fique a massa teza se não branda, e enxuta; cortem a massa em bocadinhos do tamanho que se hão de fazer as cavacas, e se ponhão em hum panno, e quando as tenderem se não sóvem, se não com os dedos leves as estenderão nas bacias, e bem picadas, se mandem ao forno, e como vierem se passarão pelo açucar posto em ponto de fio abaixo, batendo-se primeiro em hum bocadinho o açucar fóra do lume, e se irão assim passando.

7 *Fruta de ciringa.*

Ponha-se a ferver em hum tacho meia canada de leite; como ferver, deitem-lhe huma quarta de manteiga de vaca, huma quarta de açucar, e huma oitava de farinha, coza-se este polme mexendo se até ficar bem duro, tire-se o tacho do lume, e deitem-lhe huma duzia de ovos de dois em dois, batendo-se muito bem o polme até que fique brando: vá se frigindo em azeite, ou manteiga fervendo, deitando-se o polme com a ciringa untada com manteiga, ou azeite, ou com huma colher, que fique como sonhos, e passados por

por açucar em ponto com canella por cima mande-se á meza.

Deste modo se fazem sonhos, ou bilhozes.

8 *Biscoitos de la Reina.*

Botão-se em hum tacho espaço de tres horas quinze ovos, tirando as claras a cinco, com hum arratel de açucar de pedra em pó; como estiverem batidos, deitem-lhe hum arratel de farinha, mexendo-a até que se encorpore com elles: cortem-se sobre papel de comprimento de hum palmo, de altura de hum dedo, mettão-se no forno com açucar em pó por cima; como estiverem meios cozidos, tirem-se fóra, despeguem-se do papel com huma faca, e mettão-se outra vez no forno a biscoitar.

9 *Biscoitos de ovos.*

Bata-se huma duzia de ovos com claras, e hum arratel de açucar, hum arratel de farinha, huma pequena de herva doce escolhida, e agoa rozada, depois de batido muito bem este polme, deite se com huma colher em bacias sobre obreas á porta do forno, com farinha por baixo das obrêas; como estiverem meios cozidos,

dos, tirem-se fóra, cortem-se com huma faca do tamanho que quizerem, e virando-os, acabem-se de cozer no forno.

10 *Biscoitos de massa.*

Amassada huma quarta de farinha com meio arratel de manteiga de vaca sem sal, e meio arratel de açucar, meia duzia de gemas de ovos, agoa morna com huma pedra de sal derretido nella; como estiver bem sovada, fação-se os biscoitinhos do tamanho de hum dedo, ou argolinhas, e cozão-se em huma bacia.

11 *Melindres.*

Botão-se dez gemas de ovos em hum tacho com meio arratel de açucar em pó da Ilha da Madeira; como este polme estiver grosso, fação-se os milindres, deitando se com huma colher sobre papeis, e sejão do tamanho de pastilhas, cozão-se em fogo brando, para que se não chamusquem, e cozidos mande-se á meza.

12 *Bolos de açucar.*

Deite-se em meio alqueire de farinha de Alem-Téjo dois arrateis de açucar da Ilha da Madeira, hum arratel de manteiga, quatro gemas de ovos, hum copi-

nho

nho de vinho branco, agoa almiscarada; formento, e sal, esfregue-se esta massa muito bem nas mãos, fação-se os bolinhos; e quando vierem do forno, burrifando-os com agoa de flor, abafem-nos muito bem.

13 *Bolos de rodilhas.*

Tomada a massa com agoa, e sal, manteiga pouca, e huma gema de ovo, depois de muito bem sovada, estenda-se, deitando-lhe bem manteiga de porco, e enrolando-a no páo da massa bem untado, vão-se cortando os bolos redondos, e frigindo, abrindo-lhe o folhado com hum páozinho, deitem-se em cada bolo duas gemas de ovos batidas com manteiga bastante, abrindo-lhe sempre o folhado, recheem-se com ovos molles, (se quizerem) depois de fritos passem-se por açucar em ponto, com canella por cima, mande-se á meza.

14 *Bolos de ovos.*

Deitem-se duas ou tres duzias de gemas de ovos muito bem batidas em hum taxinho alto, que ha de esta ao lume com açucar em ponto de es dana; como se forem coalhando, bull

c

com o taxinho, para que se não peguem; estando já coalhado, escorrão-lhe o açucar, e ponha-se a tomar côr no mesmo tacho, vire-se em hum prato, e ponha-se a córar da outra banda, deitando no tacho hum pequeno de açucar, que se escorreo: depois de córado, arme-se no prato, e mande-se á meza com canella por cima.

15 *Bolos de amendoa.*

Botão-se muito bem quatro arrateis de amendoas, com quatro arrateis de açucar em ponto de alambre, deitem-lhe duas claras de ovos, torne-se a bater; ponha-se no lume, e como o tacho mostrar o fundo, deitem-lhe oito gemas de ovos, e huma boa colher de manteiga, depois que lhe derem hum par de voltas, deitem-no aonde quizerem, tendão-se com farinha os bolos, pondo se em huma bacia affasrados huns dos outros mande-se a cozer; depois de cozidos passem-se por açucar, e mandem-se á meza com canella por cima.

16 *Bolo de bacia.*

Amasse-se meia quarta de farinha com oa fria, temperada de sal, desfeito duas

duas gemas de ovos, pouca manteiga, e agoa de flor; depois de muito bem sevada esta massa sobre o duro (como para folhado) corte-se em pelos, e estendão-se, fazendo-se folhas delgadas do tamanho da bacia, na qual depois de muito bem untada com manteiga de vaca, ponha se em huma folha e sobre ella hum arratel de amendoas pizadas, feitas em massapão, em hum arratel de açucar em ponto; cubra-se com outra folha, e sobre ella deitem-se huma duzia de pelos de manjar branco, batido com seis gemas de ovos, e huma quarta de açucar; cubra-se com outra folha untada de manteiga, e sobre ella deitem-se huns poucos de ovos molles com canella por cima, cubra-se com outra folha untada, e ponha-se sobre ella meia duzia de gemas de ovos cozidos, hum pequeno de limão á roda, meia duzia de ovos reaes no meio: mande-se ao forno, como estiver cozido, corte-se (se quizerem) em talhadas do tamanho que quizerem, passem-se por açucar em ponto, e mandem-se á meza polvilhadas de canella.

Deste modo se fazem pães recheados.

Bo-

17 *Bolos podres.*

Para meio alqueire de farinha cucullado tomarão quatro arrateis de açucar, e limpo posto em ponto de pastilha, lhe deitem duas canadas de azeite, e hum arratel de amendoas muito bem pizadas, e hum vintem de cravo, herva doce, canella; e sal; como isto ferver muito bem, vá-se deitando o meio alqueire de farinha cucullado, e mexendo com huma colher até estar bem cozida; e em o estando, se bote em hum alguidar, e se vá mexendo até que se possa amassar, e em se amassando se lhe vá deitando formento feito em bocadinhos, e sempre amassando; como estiverem amassados, se cubrão até estarem lêvados; então se irão fazendo os bolos, apertando se bem as mãos, e pondo-se nas bacias se mande ao forno.

18 *Massapaens de ovos.*

Amassados muito bem dois arrateis de amendoas bem pizadas, com dois arrateis de açucar de pedra peneirado, e agoa rozada, ponhão-se a cozer em hum tacho com duas duzias de gemas de ovos, mexendo-se sempre, para que se não

pe-

peguem, até que a massa esteja dura: tire-se o tacho do lume, e ponha-se a esfriar sobre huma vazilha de agoa; fação-se huns bolinhos, não muito pequenos, ponhão se na bacia com farinha, e canella, mande se cozer muito bem ao forno com canella por cima.

19 *Pão de ló fofo.*

Tomarão hum arratel de açucar limpo, e se deitará em hum tacho, e lhe deitarão em cima do açucar quinze ovos, e se baterá com batedor, ou colher muito bem, até que fique groço; e tanto que estiver groço, se mandará saber ao forno se está preparado, e então se lhe deitarão tres quartas de farinha em pó pezada, e se tornará a bater muito bem, que se não deixe assentar a farinha no fundo; e tanto que estiver bem batido, se deitará em bacia, ou no que houver de ir ao forno, batendo-lhe sempre no fundo até que entre no forno para não assentar a farinha.

20 *Pão de ló torrado.*

Posto hum arratel de açucar limpo em hum tacho, se lhe deitão em cima dez ovos, e se baterá muito bem, que fi-

fique groço, e se avizará ao forno se se póde deitar a farinha, que ha de ser hum arratel pezado; e dizendo que sim se lhe deitará, batendo-se muito bem algum tempo que não assente a farinha, e se deita na bacia, e batendo-se sempre no fundo até entrar no forno, vindo delle, se faz em talhadas, e torna na bacia ao forno para se torrar levemente, e que se não queime.

22 *Pão de ló de amendoas.*

Deite-se hum arratel de amendoas cortadas pelo meio, e outro arratel mal pizadas, em dois arrateis e meio de açucar em ponto de pedra; depois de lhe darem duas voltas no fogo, tire-se fóra, bate-se muito bem até levantar, deite-se na pedra, ou em huma bacia untada, bolindo-se com ella, para que perca o lustro, corte-se em talhadas, e mande-se á meza.

CA-

CAPITULO VIII.

De doce de ovos.

PRIMEIRO PRATO.

Letria de ovos.

LOgo que hum arratel de açucar estiver em ponto alto, vão-lhe deitando huma duzia de gemas de ovos batidos por huma casca de ovo, fazendo-lhe hum buraquinho no fundo por onde corra o ovo com fio delgado; e em quanto se for deitando, abane-se muito bem o fogareiro, para que o açucar não afrouxe o ponto; depois de deitado todo o ovo, ponha-se a letria em hum prato, abrindo-a com hum garfo, e com ovos molles, ou maçapães no meio, mande-se á meza.

Do mesmo modo se fazem ovos reaes, mais grossos.

2 *Trouxas de ovos.*

Bate-se duas duzias de gemas de ovos em huma bacia de fartes pequena, com dois arrateis de açucar em ponto de espadana; como estiverem batidos, deitem-se em hum tacho, e ponhão-se no fogo

a ferver, como estiverem coalhados cortem-se, e virem-se para se cozerem da outra banda; depois de cozidos fação-se as trouxas, mettendo-lhe dentro (se quizerem) ovos molles, passem-se por açucar em ponto, e com canella por cima, mande-se á meza.

3 *Ovos molles.*

Deite-se em hum arratel de açucar em ponto alto, quinze gemas de ovos, mexão-se muito bem em quanto se forem cozendo; depois de cozidos deitem-se no prato, e mandem-se á meza com canella por cima.

4 *Fatias de ovos.*

Amassem huma duzia de ovos com doze onças de farinha, hum arratel de amendoas muito bem pizadas, hum arratel de açucar de pedra peneirado, huma colher de manteiga de vaca, agoa de flor misturada com agoa rozada, depois de muito bem amassado tudo isto, deitem huns pós de farinha em huma bacia, e ponha-se por cima humas obrêas borrifadas com agoa de flor, sobre ellas deite-se a massa baixazinha, e coza-se no forno; como estiver cozida, cortem-se

as

as fatias, e virando-as, ponhão-se a cozer da outra banda sobre outras obrêas, depois de cozidas mandem-se á meza.

5 *Talhas de ovos.*

Deite-se em hum alguidar meia duzia de ovos com tres claras, meio arratel de farinha, hum arratel de açucar de pedra peneirado, com hum arratel de amendoas muito bem pizadas, sal, huma colher de agoa de flor, e duas de agoa do pote (desfaça-se tudo isto com a mão como quem desfaz cuscús) depois de muito bem desfeito, mexa-se com a colher até erguer empólas, e deite-se em huma bacia com huns pós de farinha por baixo, metta-se a bacia cheia dentro no forno, coza-se muito bem entre o pão: depois de cozida corte-se em talhadas, e se quizerem mettão-se no forno a biscoitar.

CAPITULO IX.

De doces de frutas.

PRIMEIRO PRATO.

Abobora de covilhete.

QUanto que a abobara estiver esburgada a pezarão crúa em huma balança, e quantos arrateis forem de abobora, o serão tambem de açucar, depois a abobora crúa pezada se porá a cozer em hum tacho, e tanto que estiver cozida, se pizará em hum gral de pedra, e se irá pondo em huma peneira para que escorra a agoa, e depois mettida em hum pano se troça bem para que não fique com alguma agoa. Então se pezão os arrateis de açucar em hum tacho ao lume; depois de limpo o açucar, lhe deitarão abobora, que se irá cozendo no açucar, e quando não cair da colher, quando com a mesma se lhe der volta, está feita, e se lhe deitará o almiscar que quizerem, e deita-se em covilheites, e córa-se ao Sol.

Gin-

2 Ginjas de calda

Tirem-se os caroços ás ginjas, e peza-se dellas arratel e quarta, e ponhaõ-se em hum tacho ao lume com agoa a ferver, entaõ se lhe deitaõ dentro as ginjas, dando-lhe huma boa fervura de pescada, depois tire-se o tacho do lume, e com huma escomadeira ou colher se vaõ tirando as ginjas, e deitando-as em hum alguidar que tenha agoa fria, e se deixe assim estar hum quarto de hora na agoa, e depois se escorre a agoa, e se lhe deita outra fria, e passado outro quarto de hora se tiraõ fóra, e se poem em hum prato a escorrer, que fiquem bem escorridas; depois alimpe-se hum arratel de açucar, e se poem no tacho, e se lhe deitaõ as ginjas dentro, e se deixaõ estar assim huma noite, no outro dia se poem ao lume a engrossar, e tanto que virem que deitando-se hum pingo do açucar em hum prato, e que naõ corre estaõ feitas, e se deitaõ em panellinhas.

3 Marmellada commua.

Cortados os marmellos em quarto, limpos, e aparados sem caroço, nem grainha, ponhaõ-se a cozer, depois de

cozidos passem-se por huma peneira ralli: deite-se em dois arrateis de açucar em ponto de alambre groço hum arratel de massa; como estiver muito bem desfeita a massa no açucar, ponha-se o tacho ao lume hum nada em quanto ergue fervura, tire-se do lume, deitem-lhe ambar, ou almiscar se quizerem, deite-se nos covilhetes, e ponha-se a córar ao Sol.

Dó mesmo modo se faz marmellada de cambrai, deitando-lhe dois arrateis de massa, e de açucar.

4 *Marmellada crúa.*

Tomem dois arrateis de açucar limpo, e posto em ponto de bolla, lhe deitaraõ hum arratel de marmello, o qual estará já cozido, aparado, feito em talhadas, e pezado; e tanto que o açucar estiver no dito ponto de bolla, iraõ com as mãos desfazendo as talhadas do marmello em bocadinhos, e deitando dentro no tacho do açucar, fóra do lume, mexendo-se o marmello no açucar com huma colher muito bem; feito assim se torna a pôr ao lume, mexendo-se que naõ pegue o marmello no fundo do tacho, e tanto que ferver hum bocadinho que faça cara-

col, se tire do lume, e se vá deitando nos covilhetes. E se lhe quizerem deitar cheiros, o faraõ quando o açucar estiver no ponto, e antes que se lhe deite o marmello.

5 *Marmellada de çumos.*

Deitem-se dois arrateis de marmellos em quartos aparados, em tres arrateis de açucar em ponto delgado, para que nelle se cozaõ; em quanto se vaõ cozendo, desfaçaõ-se com a colher, como estiverem bem cozidos, e enxutos deitem-lhe cheiro, (se quizerem) deitem-se nos covilheites, e ponhaõ a córar ao Sol.

6 *Marmellada de galéa.*

Estando limpos, e aparados os marmellos sem caroços, nem grainha, pezem-se quatro arrateis delles, e ponhaõ se a cozer em dois arrateis de açucar até engroçar; tanto que estiver groço, deite-se tudo em hum panno, exprema-se no mesmo tacho, apertando-se em huma prensa, ponha-se o tacho com o que escorreo a cozer até ficar mais groço, com o que fica feita a galéa, tira-se do lume, deitem-lhe cheiros (se quizerem) e deitem-na em vidros, se for fina, tres arreteis de açucar.

Desta maneira se faz galéa de romans, camoezes, ginjas, peras, uvas, ou maçans, esta he boa para camaras.

7 *Perada.*

Limpas, e aparadas as peras, ponhaõ-se a cozer em agoa tres arrateis dellas; depois de cozidas rallem-se, ou pizem-se, e deitem-se em quatro arrateis de açucar em ponto de espadana, mexa-se até que enxugue; como estiver enxuta tire-se do lume, e deitem-lhe cheiro, (se quizerem) e deite-se nos covilhetes.

8 *Peras de conserva.*

Estando apartadas as peras que quizerem, que naõ sejaõ muito maduras, furem-nas com hum furador em cruz, e ponhaõ-se a cozer em hum tacho de agoa fervendo; como estiverem cozidas, tirem-se com huma escumadeira, alimpem-lhe os pés, deitando-as em agoa fria, lavem-nas em quatro agoas, deitem-nas em açucar em ponto de cabello, quantidade que cubra as peras, e deitem-lhe nove fervuras em nove dias a esta conserva, para que engroce. Se quizerem cobrir as peras, tirem-nas da conserva, ponhaõ-se a escorrer em huma joeira;

depois de escorridas, deitem-se em açucar fervendo, até que esteja em ponto de pelouro, tire-se o tacho do lume ponhaõ-se no chaõ, tirem-se as peras com humas caninhas, e deitando-lhe com huma colher açucar por cima, ponhaõ-se em huma grade, ou joeira embrulhem-nas em papel, e naõ se ponhaõ em parte humida porque revem.

9 *Cidrada.*

Aparadas as cidras da casca, para ficar o doce mais alvo, lavadas em duas ou tres agoas frias, escaldadas em duas ou tres agoas fervendo, e de cada vez espremidas em hum panno groço; depois que estiverem já adoçadas, deitem-se em tres agoas frias, espremendo-as sempre com o panno; rallem-se as cidras, ou pizem-se, e deitem hum arratel de cidra em dois de açucar em ponto de cabello, e por esta conta façaõ a quantidade que quizerem, mexa se em quanto naõ enxuga; e como mostrar o fundo, e tire-se fóra, e deitem-lhe cheiro, se quizerem, e bore-se nos covilhetes.

10 *Cidrão de conserva.*

Aparadas muito bem as cidras deitam-

se em huma panella, e se for mais quantidade, em hum pote em salmoura de ovo; depois traga-se a adoçar nove dias em nove agoas, faça-se a conserva de açucar, e cubra-se do mesmo modo que acima dissemos nas peras de conserva, fol. 164.

11 *Pessegada.*

Aparados os pessegos, e cortados em talhadas, ponhaõ-se a cozer em agoa; depois que estiverem cozidos, deitem-se em huma joeira, e ponhaõ-lhe o trincho em cima com hum pezo grande para que escorraõ; depois de escorridos, deitem-se tres arrateis de pessegos em tres arrateis de açucar em ponto de alambre; coza se até fazer empolinhas, tire-se do lume, botem-lhe cheiro, (se quizerem) e deite-se nos covilhetes.

12 *Pessogos seccos.*

Limpos os pessogos em huma senrada, naõ sejaõ pequenos, nem mollares, e enxutos muito bem, tirem-lhe os caroços com hum ferro, que corte em redondo como despedir o caroço, metta-se outra vez no pessogo, depois de feito isto a todos, tenhaõ-se quatro dias em

açucar em ponto de espadana, dando-lhe cada dia huma fervura; na ultima fervura tirem-se do açucar, para lhe tirarem os caroços, cubraõ-se com o mesmo açucar, que ha de estar em ponto, escorraõ se sobre huma grade, ou joeira, e ponhaõ-se em hum taboleiro a seccar ao Sol, para que lhe naõ dê o frio; e quando se guardarem depois de bem seccos, deitem-nos em panno de linho, para que naõ humedeçaõ.

Deste modo se fazem alperches.

13 *Florada.*

Deite-se em hum alguidar em agoa fria flor de laranja doce, ou da china, a maior, e melhor, lavem-na muito bem de modo que a naõ quebrem, deitem-na em outra agoa em outro alguidar; ponhaõ-na a ferver hum pouco em hum tacho, que ha de estar já fervendo: depois que ferver, deitem-na em agoa fria adoçar, passando-a mais duas ou tres vezes por outras agoas: como estiver doce que naõ amargue, ponhaõ-na a escorrer em huma joeira; depois de enxuta, e muito bem espremida, coza-se em açucar em ponto, estando cozida, ponhaõ-na a

esfriar, abanando-se para que se esfrie depressa, botem-lhe cheiro, se quizerem, e deite-se em panellas vidradas.

14 *Chicolate.*

Ponhaõ-se a torrar cinco arrateis de cacáo, depois de torrado alimpem-no, e tirem-lhe a casca; pize-se muito bem, misturem-se com tres arrateis de açucar de pedra, e tres onças de canella fina peneirada; logo que estiver tudo isto muito bem misturado, vá-se movendo em huma pedra, como quem móe tintas, moa-se segunda, e terceira vez; e como estiver em massa, deitem lhe oito baimlinhas pizadas, e peneiradas, fiquõ-se os bolos na fórma que quizerem.

15 *Sorvete.*

Deite-se em hum tacho sete arrateis de açucar de pedra, com o çumo de seis limoens, bate-se muito bem até que fique em bom ponto; botem-lhe hum cruzado de pós de aljofar, hum cruzado de pós de coral, hum cruzado de pós de ouro, seis tostões de almiscar, e doze tostoens de ambar, e de pedra basar o que quizerem; como tudo isto estiver bem batido, deitem-no em humas tigellas.

TERCEIRA PARTE.

Fórma de como se hão de dar os banquetes em todos os mezes do anno.

JANEIRO.

Primeira cuberta.

1 TRes pratos grandes de perdizes lardeadas, guarnecidas com lombo de porco de conserva.

2 Coelhos de sellada guarnecidos com paios.

3 Frangas assadas sobre sopa de cameezes.

4 Peruas assadas com salsa real.

5 Pombos assados, guarnecidos com lingoiça, e pão rallado.

6 Peitos de vitella recheados sobre fatias albardadas.

7 Pollegares de vitella assados á Franceza.

8 Lombo de porco assado com tordos, e gallinhollas sobre sopa de amendoa.

Segunda cuberta.

1 Tres pratos grandes de perdizes de peito picado, guarnecidos com salchichas.

2 Coelhos de gigote, guarnecidos com torresmos de prezunto.

3 Pombos Turcos, guarnecidos de natas.

4 Gallinhas de Fernaõ de Souza, guarnecidas com pastellinhos de gallinha falsos sem massa.

5 Peruns salchichados, guarnecidos com mãos de porco albardadas.

6 Ades extraordinarias sobre sopa de peros camoezes.

7 Frangãos fritos de conserva.

8 Trouxas de carneiro, e ovos, guarnecidas com lingoas de carneiro

9 Pernas de porco estofadas em vinho branco com perrixil, e alcaparras, guarnecidas com achar de cabeça de porco.

10 Entrida com tordos, coelhos, gallinhas, e lombos de porco.

Terceira cuberta.

1 Tres pratos grandes com tres pastelloens de todas as carnes.

2 Covilhete de folhado.

3 Tres tortas de massa tenra de prezunto agro e doce.

4 Empadas Inglezas.

5 Empadas de vitella salchichadas.

6 Pastelinhos de gallinha fritos.

7 Empadas de espeto de lombo de porco.

8 Tortas de fruta, e ovos de folhado Francez.

9 Pastelinhos de vaca de dama de manjar real

10 Fruta de manjar branco.

Em cada cuberta destas se seguem seis pratinhos, e do que quizerem fazer, cada prato destes se achará no Index, buscando o numero que apontar.

FEVEREIRO.

1 Dois pratos grandes de perdizes, assadas á Franceza.

Dez pratinhos de descaidas, e oveiros de gallinha.

2 Leitoens assados sobre sopa de peros.

Dez pratinhos de lombo de porco de conserva

3 Perúas assadas sobre sopa de nata.

Dez pratinhos de lingoiça.

4 Gallinha dourada sobre sopa dourada.

Dez pratinhos de frangãos fritos de escabeche.

5 Coelhos de J. P com alcaparras.

Dez pratinhos de salchichas.

6 Pombos Turcos.

Dez pratinhos de queijo de cabeça de porco

7 Empadas Inglezas.

Dez pratinhos de pastelinhos de gallinha folhados.

8 Empadas de vitella salchichadas, ou de lombos.

Dez pratinhos de mãos de porco de Judeo.

9 Olha de entrida.

Dez pratinhos de fruta de ciringa.

10 Manjar branco.

Dez pratinhos de pastelinhos de manjar real descubertos.

Neste banquete se póde accrescentar, ou diminuir, conforme forem as pessoas, que houverem de estar á meza.

MARÇO.

1 Dois pratos grandes de sopas á Italiana, guarnecidos com tutanos.

Dez pratinhos de descaidas, e oveiros de gallinha.

2 Frangas recheadas sobre sopa dourada.

Dez pratinhos de torresmos de prezunto com alcaparras.

3 Cabrito assado, lardeado sobre sopa de queijo.

Dez pratinhos de mãos de cabrito, ou carneiro de Judeo.

4 Coelhos armados sobre sopa tostada.

Dez pratinhos de lingoiças de carneiro, e miolos fritos albardados.

5 Pombos á Franceza sobre fatias albardadas.

Dez pratinhos de pastelinhos falsos de gallinha sem massa.

6 Ades com amendoas.

Dez pratinhos de frangãos de conserva.

7 Empadas de lombo de vaca salchichadas.

Dez pratinhos de salchichas de prezunto com perrexil.

8 Pasteloens de todas as carnes de massa tenra lavrados.

Dez pratinhos de almojavenazinhas de carneiro fritas.

9 Dois pratos de olhas pudridas.

Dez pratinhos de cuscús, ou letria.

10 Fruta de seringa.

Dez pratinhos de p stelinhos de boca de dama de nata, descubertos com açucar de pastilhas por cima.

Das iguarias sobreditas se mandão á meza dois pratos, que se podem accrescentar, ou diminuir.

ABRIL.

Primeira cuberta.

1 Sopas á Italiana, guarnecidas com ovos.

2 Favas com ovos.

3 Lamprea assada, guarnecida com maçans fritas.

4 Sável assado, guarnecido com alcaparras.

5 Lingoados recheados com picatostes.

6 Qualquer peito que houver, guarnecido estofado.

7 Postas de peixe á mourisca com arteletes de massa.

8 Cherne, ou pargo de conserva.

9 Caldo coalhado com ovos.

10 Pasteis enredados

Segunda cuberta.

1 Lingoados assados, guarnecidos com picatostes de cidrão.

2 Lamprea de sopas, guarnecida com peros albardados.

3 Tainhas assadas, cubertas de amendoas.

4 Peixe picado em capella real, guarnecido com picatostes de folhado.

5 Trouxas de cardos, guarnecidas do mesmo cardo.

6 Ciba em gigote, guarnecida com a mesma ciba frita.

7 Cardo á Italiana, guarnecido com natas.

8 Postas de peixe cozidas em vinho, e manteiga com especies.

9 Alcaxofras recheadas, guarnecidas com cebolas recheadas.

10 Tigellada de queijo.

Terceira cuberta.

1 Peixe de escabeche, guarnecido com miólos de ameijoas, ou de ostras.

2 Peixe ensopado, guarnecido com alfaces.

3 Peixe de sarril, guarnecido com camaroens.

4 Bollas de peixe picado.

5 Peixe frito com salsa, alcaparras, e azeitonas.

6 Empadas Inglezas de todos os peixes.

7 Tortas de nata

8 Pasteis redondos de requeijoens.

9 Empadas de salmonetes.

10 Almojavenas de ovos molles.

MAIO.

1 Dois pratos grandes de frangãos de caldo de vaca sobre sopa de vaca.

Dez pratinhos de torresmos de prezunto

2 Dois pratos de laparos assados com pelle

Dez pratinhos de descaidas com alcaparras.

3 Dois pratos de peitos assados á Franceza.

Dez pratinhos de cabecinhas, e furçuras de cabrito.

Dois pratos de peito de vitella recheados de conserva.

Dez pratinhos de alcaxofas, e moran-

gos com açucar, e canella.

5 Dois pratos de gallinha sem osso; sobre sopa dourada.

Dez pratinhos de salpicaõ de porco com alcaparras, e perrexil.

6 Dois pratos de pombos Turcos com natas.

Dez pratinhos de lingoas de carnairo fritas com miolos.

7 Duas empanadas Inglezas de todas as carnes.

Dez pratinhos de pastelinhos de gallinha folhados.

8 Dois pratos de prezunto cozido com leite.

Dez pratinhos de pastelinhos de carneiro fritos.

9 Olha Franceza.

Dez pratinhos de almojavenas de nata.

10 Torta de fruta, e ovos.

Dez pratinhos de manjar branco.

Tambem este banquete se póde accrescentar, ou diminuir conforme forem as pessoas que estiverem á meza.

JUNHO.

1 Quatro pratos grandes de frangãos de sopa de vaca com paio.

Vinte pratinhos de descaidas, e madres de gallinhas.

2 Quatro pratos de frangas recheadas sobre sopas de nata.

Vinte pratinhos de torresmos de prezunto com alcaparras.

3 Quatro pratos de coelhos em branco.

Vinte pratinhos de perdigotos.

4 Quatro pratos de cucegos lardeados, fritos á mourisca.

Vinte pratinhos de figados, e cabeças de cabrito recheadas.

Quatro pratos de gallinhas de Fernaõ de Souza, guarnecidas com lingoas de carneiro albardadas.

Vinte pratinhos de salpicaõ de porco.

6 Quatro pratos de pratos de marquim, sobre sopas de queijo.

Vinte pratos de passarinhos.

7 Quatro pratos de empadas de lombo de vaca.

Vinte pratinhos de rolas com paõ ralado, naõ havendo frangãos.

8 Quatro pratos de tortas de carneiro, frangãos, e prezunto, cabr. folhado.

Vinte pratinhos de lingoas de vaca em achar.

9 Quatro pratos de olha Franceza.

Vinte pratinhos de talh.das de marmello cozidas em açucar.

10 Manjar branco, guarnecido com castanhas de manjar real.

Vinte pratinhos de pastelinhos de caixa de nata.

Accrescenta-se, ou diminue-se conforme for necessario.

JULHO.

Primeira cuberta.

1 Dois pratos grandes de gallinhas assadas, guarnecidas com torresmos de prezunto.

2 Lombos de vaca de escabeche com alcaparras, e perrexil.

3 Dois pratos de frangãos Turcos com natas, e cardos

4 Dois pratos de coelhos de cellada, guarnecidos.

5 Dois pratos de frangãos fritos com cobertas.

6 Dois pratos de capellas reaes com tutanos.

7 Dois pratos de cabrito assado com mãos de porco albardadas.

8 Dois pratos de tortas de prezunto.

9 Dois pratos de tortas Inglezas.

10 Dois pratos de doce que quizerem, ou frutas de ciringa.

Segunda cuberta.

1 Dois pratos grandes de gallinhas recheadas, guarnecidas com torrijas albardadas.

2 Dois pratos de lombo estofado com perrexil.

3 Dois pratos de lombo ensopados, guarnecidos com miolos.

4 Dois pratos de coelhos armados, guarnecidos com fruta, e massa.

5 Dois pratos de frangãos recheados, de caldo amarello, guarnecido com cebolas recheadas.

6 Dois pratos de carneiro em trouxas bem armado.

7 Dois pratos de cabrito de tigellada com escabeche, e mãos.

8 Dois pratos de prezunto com paio, e hervas.

9 Dois pratos de pasteis fritos.

10 Dois pratos de ovos reaes.

Terceira cuberta.

1 Dois pratos grandes de gallinhas armadas, guarnecidas com lingoas albardadas.

2 Dois pratos de lombos recheados, guarnecidos com arteletes de massa.

3 Dois pratos de pombos dourados guarnecidos com miolos.

4 Dois pratos de coelhos de tigellada, guarnecidos com figados de cabrito.

5 Dois pratos de frangãos de fidéos guarnecidos com lingoas de carneiro.

6 Dois pratos de fatias de carneiro fritas guarnecidas com ubre de vaca.

7 Dois pratos de cabrito ensopado guarnecidos com cebollas recheadas.

8 Dois pratos de prezunto com leite, e vinho.

9 Dois pratos de empadas redondas.

10 Dois pratos de tigellada de leite.

AGOSTO.

Primeira cuberta

1 Sopas á Italiana com frangãos, paio, e tutanos

2 Perdizes lardeadas, guarnecidas com lingoiça.

3 Peruns assados, guarnecidos com lombo de porco de conserva.

4 Coelhos com alcaparras, e perrexil.

5 Pombos Turcos com natas, e cardo.

6 Gallinhas recheadas, guarnecidas com torrijas.

7 Peitos de vitella recheados.

8 Ades em achar, guarnecidas com mãos de carneiro.

9 Lombo de vaca á Mourisca com gallinhas.

10 Lombos de vitella folhados em espeto.

Segunda cuberta.

1 Gallinhas recheadas, guarnecidas com salchichas,

2 Peruns sem osso com salsa real.

3 Alcaxofras recheadas, guarnecidas com figados.

4 Frangãos fritos, guarnecidos com prezunto frito.

5 Pombos ensopados, guarnecidos com miolos.

6 Vitella salchichada guarnecida com mãos.

7 Cabrito á Franceza, guarnecido com cabeças de cabrito recheadas.

8 Capella de Fernaõ de Sousa com tutanos.

9 Capoens cevados, guarnecidos com linguas fritas.

10 Tortas de carneiro.

Terceira coberta.

1 Perdiz de peito picado, guarnecido com torrijas.

2 Pombos, ou frangãos com fidéos.

3 Patos á Franceza, guarnecidos com talhadas de queijo albardadas.

4 Lombos recheados, guarnecidos com ubre de vaca.

5 Tortas de prezunto agro e doce á Italiana.

6 Coelhos armados guarnecidós com tubaras, e olhos de alface.

7 Gallinhas douradas, guarnecidas com trouxas de carneiro

8 Empadas inglezas de todas as carnes.

9 Empadas salchichadas, ou pasteloens.

12 Olhas, guarnecidas com paio, prezunto, e choriço.

SETEMBRO.

1 Sinco pratos grandes de gallinhas recheadas sobre sopa dourada, guarnecidas com torresmos de prezunto.

Vinte pratinhos de descaidas, e oveiros de gallinha.

2 Sinco pratos de cabrito assado, lardeado sobre sopa de queijo.

Vinte pratinhos de torresmos de prezunto, e lingoas de carneiro.

3 Sinco pratos de ades assadas com potagem, guarnecidas com mãos de carneiro albardadas.

Vinte pratinhos de salchichas de prezunto.

4 Sinco pratos de peito de vitella recheada com maçã de vaca, guarnecidos com talhadas de ubre de vaca albardadas.

Vinte pratinhos de mãos de carneiro de galéa.

5 Sinco prates de peruns de molho

de salsa real, guarnecidos com frangãos fritos de escabeche.

Vinte pratinhos de talhadinhas de cabeça de vitella em achar.

6 Sinco pratos de pombos dourados sobre sopa de tutanos, guarnecidas com talhadas de lingoas fritas, e miolos albardados.

Vinte pratinhos de azevia, ou bogas, ou salmonetes fritos em toucinho.

7 Empadas Inglezas de todas as carnes.

Vinte pratinhos de pastelinhos de bóca de dama de gallinha.

8 Tortas de toda a fruta do tempo, com ovos reaes de folhado Francez.

Vinte pratinhos de talhadinhas de cidraõ assado, com açucar, e canella.

9 Sinco pratos de olha Franceza de toda a variedade de carne.

Vinte pratinhos de pastelinhos de manjar real descubertos, com açucar de pastilinhas de manjar branco.

10 Sinco pratos de fruta de ciringa, feita de manjar branco

Vinte pratinhos de pastelinhos de nata.

Este banquete na fórma em que está, serve para vinte pessoas, cada igua-

ria a sinco pratos com hum pratinho a cada pessoa: tambem se póde accrescentar, ou diminuir.

OUTUBRO.

1 Seis pratos de frangãos de caldo da vaca sobre sopas de tutanos.

2 Seis pratos de rollas assadas, guarnecidas com lingoiça.

3 Tres pratos de perdizes lardeadas, guarnecidas com salchichas.

4 Seis pratos de leitoens.

5 Seis pratos de perúas assadas com salsa real.

6 Seis pratos de gallinhas estrelládas, guarnecidas com torresmos.

7 Seis pratos de coelhos de torta, guarnecidos com alcaparras.

8 Seis pratos de peito de vitella recheados com maçã de vaca.

9 Seis pratos de pernas de carneiro armadas, guarnecidas com amendoas.

10 Seis pratos de pasteis folhados.

11 Seis pratos de lombo estivados, guarnecidos com perrixil.

12 Seis pratos de capella reaes de

carneiro, guarnecidos com tutanos.

13 Seis pratos de frangãos fritos de escabeche, guarnecidos com maçãs fritas.

14 Seis pratos de patos á Franceza.

15 Seis pratos de pombos Turcos com natas.

16 Seis pratos de gallinhas armados sobre sopa de queijo.

17 Seis pratos de ades com sangue, e peros.

18 Seis pratos de pombos enredados.

19 Seis pratos de pombos estofados, guarnecidos com azeitonas, e alcaparras.

20 Seis pratos de empadas Inglezas.

21 Seis pratos de frangãos de fidéos.

22 Seis pratos de gallinhas recheadas sobre sopa dourada.

23 Seis pratos de pombos ensopados, guarnecidos com miolos.

24 Seis pratos de perdizes de peito picado

25 Seis pratos de lombo de vitella em massa em espeto.

26 Seis pratos de cabrito á Franceza, guarnecidos de lingoas de carneiro albardadas.

27 Seis pratos de coelhos armados,

guarnecido de arteletes.

28 Seis pratos de gallinhas de Fernaõ de Souza, guarnecidas com ubre, e tutanos.

29 Seis pratos de tortas de prezunto agro e doce.

30 Seis pratos de trouxas de carneiro armado.

31 Seis pratos de peruns sem osso.

32 Seis pratos de cebolas recheadas com carneiro picado.

33 Seis pratos de coroas reaes de folhado.

34 Seis pratos de gallinhas em pé.

35 Seis pratos de paios de vitella de conserva.

36 Seis pratos de paios de conserva de lombo de porco em massa em aspeto folhado.

37 Seis pratos de pastelões de todas as carnes.

38 Seis pratos de frangãos albardados, guarnecidos com tutanos.

39 Seis pratos de ubres de vaca recheados, guarnecidos com passarinhos.

40 Seis pratos de pombos recheados de caldo amarello, guarnecidos com cebolas recheadas.

41 Seis pratos de gallinhas com cuscús.
42 Seis pratos de empadas de vitella.
43 Seis pratos de empadas de porco montez.
44 Seis pratos de empadas de lebre.
45 Seis pratos de empadas de veado.
46 Seis pratos de tortas de fruta, e ovos.
47 Seis pratos de empadas de coelho.
48 Seis pratos de pasteis de ovos molles.
49 Seis pratos de pasteis de manjar real.
50 Seis pratos de manjar branco.

NOVEMBRO.

Primeira cuberta.

1 Perdiz com lombo de porco.
2 Patos com couve.
3 Leitões assados.
4 Tigellada de queijo.
5 Pasteis de carneiro falhados.
6 Olha podrida com paio, e coentro.
7 Manjar branco em pelas.
8 Perum sem osso.
9 Pombos Turcos.

10 Pernas de porco.

Segunda cuberta.

1 Gallinhas assadas guarnecidas com lombo de porco de conserva.
2 Pratos á Franceza.
3 Peruns com torresmos.
4 Frangãos com lingoas de carneiro.
5 Coelhos de Joaõ Pires.
6 Lombos recheados.
7 Sopas de queijo.
8 Empadas Inglezas.
9 Olha á Franceza.
10 Fruta de manjar branco.

Terceira cuberta.

1 Perdizes de peito picado.
2 Peruns de Fernaõ de Souza.
3 Coelhos com perrexil, e achar.
4 Pombos estrellados.
5 Lingoas agras e doces.
6 Queijo frito.
7 Pasteis redondos.
8 Olha sobre intrida.
9 Gallinhas fritas.
10 Manjar branco amarello.

Pratinhos que se seguem a estes pratos

1 Perdizes.

2 Pombos.
3 Frangãos.
4 Lingoas.
5 Miolos.
6 Arteletes.
7 Doces.
8 Descahidas.
9 Rins.

DEZEMBRO.

1 Quatro pratos grandes de perdizes guarnecidas.

Vinte pratinhos de descaidas.

2 Quatro pratos de pombos dourados.

Vinte pratinhos de torresmos de prezunto.

3 Quatro pratos de perúas salchichadas,

Vinte pratinhos de salchichas.

4 Quatro pratos de pasteloens de carneiro, pombos, lingoas, e lombos.

Vinte pratinhos de pastelinhos de gallinhas.

5 Quatro pratos de frangãos recheados.

Vinte pratinhos de lingoiça.

6 Quatro pratos de coelhos de cellada.

Vinte pratinhos de torrijas de perdiz.

7 Quatro pratos de tortas de fruta.
Vinte pratinhos de pastelinhos de manjar branco.
9 Quatro pratos de peruns de salsa real.
Vinte pratinhos de achar de porco.
10 Quatro pratos de gallinhas de alfitete.
Vinte pratinhos de pastelinhos descubertos de manjar real.
11 Quatro pratos de coelhos armados.
Vinte pratinhos de tordos, ou passarinhos.
12 Quatro pratos de manjar branco.
Vinte pratinhos de fruta de ceringa.

Banquetes ordinarios, e extraordinarios para qualquer tempo do anno.

Banquete ordinario.

1 Quatro pratos de sopas á Italiana com prezunto, e paio.
2 Quatro pratos de perdigotos assados, guarnecidos com torresmos de prezunto.
3 Quatro pratos de frangãos dourados, guarnecidos com picatostes de descaidas.

4 Quatro pratos de patos assados com salsa real.

5 Quatro pratos de paio de vitella recheados de conserva de maçã de vaca.

6 Quatro pratos de cabritos de marquim, guarnecidos com miolos, e torrijas.

7 Quatro pratos de empadas Inglezas de todas as carnes.

8 Quatro pratos de pombos Turcos guarnecidos.

Merenda ordinaria.

1 Quatro pratos de sopa á Italiana, com paio, lombo de porco, ubre de vaca.

2 Quatro pratos de perdizes lardeadas, guarnecidas com lingoiça.

3 Quatro pratos de leitoens, guarnecidos com miolos albardados.

4 Quatro pratos de peruns com salsa real.

5 Quatro pratos de peito de vitella recheados com peito, e mãos de vaca.

6 Quatro pratos de coelhos de malquim guarnecidos com achar.

7 Quatro pratos de pombos Turcos, guarnecidos com cardo, e amendoas.

8 Quatro pratos de paios de folhado de lombo de porco em espeto.

9 Quatro pratos de frangãos de Fernaõ de Souza, guarnecidos com lingoas de carneiro, e tutanos.

10 Quatro pratos de frangãos de fidéos, guarnecidos com torresmos, e torrijas.

11 Quatro pratos de capoens de sopa de leite, guarnecidos com almojavenas.

12 Quatro pratos de empadas Inglezas de carneiro, lingoas, pombos, e prezunto.

13 Quatro pratos de gallinhas de alfitete, guarnecidas com ovos reaes, e graxe.

14 Quatro pratos de pasteloens de todas as carnes e lombo de vaca, de vitella, de porco, e prezunto.

15 Quatro pratos de ades bravas, guarnecidas com cebolas recheadas.

16 Quatro pratos de pombos, ou frangãos á Franceza.

17 Quatro pratos de empadas de vitella salchichadas de massa tenra lavrada.

18 Quatro pratos de tortas de nata.

19 Quatro de ollias podridas.

Merenda extraordinaria

Fazendo-se esta merenda por cubertas, será a primeira nos principios da sopa.

Segunda cuberta.

Primeiro prato, frangãos de caldo de vaca sobre sopa com paio.

2 Perdizes com prezunto.

3 Frangas de conserva, guarnecidas com maçans fritas.

4 Peruns de salsa real.

5 Pombos dourados, guarnecidos com miolos de carneiro.

6 Patos á Franceza, guarnecidos com marmellos, e romans.

7 Mãos de vitella de jaléa.

8 Lombos de casis.

9 Pasteis de folhado Francez.

10 Manjar real.

Pratinhos

1 Dois pratinhos de descaidas.

2 Dois pratinhos de salpicoens.

Terceira cuberta.

Primeiro prato, leitoens assados, guarnecidos com salchichas.

2 Peito de vitella de conserva, recheado com peito de vaca, e guarnecido com

passarinhos, e tutanos.

3 Coelhos de calda picados.

4 Gallinhas de Fernão de Souza, guarnecidos com pasteis de gallinha sem massa.

5 Pombos Turcos, guarnecidos com natas, e amendoas.

6 Frangãos de adobe, guarnecidos com lingoas de carneiro fritas.

7 Troucos de carneiro.

8 Ades de marquim com fideos.

9 Empadas Inglezas de todas as carnes.

Pratinhos.

1 Dois pratinhos de cabeça de vitella em achár.

2 Dois pratinhos de pasteis de manjar real descubertos.

Quarta cuberta.

Primeiro prato, rollas assadas, guarnecidas com lombo de vitella.

2 Perus salchichados.

3 Gallinhas de alfitete.

4 Lombos estofados, guarnecidos com petrexil

5 Perdizes de peito picado.

6 Empadas de vitella.

7 Gallinhas em pé.
8 Torta de fruta, e ovos.
9 Fruta de ciringa.
10 Olhá de todas as carnes.

Pratinhos.

1 Dois pratinhos de fruta de manjar branco.

Este banquete serve particularmente para os mezes de Abril, e Maio.

Banquete de peixe para a Quaresma.

1 Quatro pratos grandes de tavas com ovos.

Vinte pratinhos de cartuxas de ovos com camaroens.

2 Quatro pratos de sáveis assados.

Vinte pratinhos de amejoas de escabeche.

3 Quatro pratos de lingoados recheados.

Vinte pratinhos de azevias assadas com alcaparras, e outras hervas.

4 Quatro pratos de cherne, ou pargo de conserva.

Vinte pratinhos de salmonetes, ou ovas albardadas.

5 Quatro pratos de tigellas de lin-

goados, ou de qualquer outro peixe.

Vinte pratos de pastelinhos de marisco.

6 Quatro pratos de cardo de Fernão de Souza.

Vinte pratinhos de espargos, ou alcaxofras.

7 Quatro pratos de empadas de lampreas, ou de outro qualquer peixe.

Vinte pratinhos de ciba em gigote.

8 Quatro pratos de torta de fruta.

Vinte pratinhos de milicias de amendoa.

9 Quatro pratos de peixe frito.

Vinte pratinhos de fruta de ciringa.

10 Quatro pratos de pasteis de ovos molles.

Vinte pratinhos de cidrão assado.

Este banquete se póde accrescentar, ou diminuir na fórma que quizerem.

R E C E I T A S.

Perdigoens assados com potagem de salsa real.

Tomaraõ dois perdigoens, e depois de assados os trincharaõ, e os poraõ em huma tigella nova com azeite, e vinagre fervendo com pimenta, e depois os

poraõ a esfriar, e entaõ lhe faraõ a potagem de salsa muito miuda, e cebola em roda muito delgada, e a botaraõ sobre as perdizes postas já no prato, e assim se mandaraõ á meza.

Assim se fazem laparos.

Perum, ou pato, ou gallinha Morisca.

Tomaraõ hum perum, e o affogaraõ em quartos em hum arratel de toucinho, e affogado o botaraõ em huma frigideira sobre fatias com o mesmo toucinho: teraõ feito fóra hum molho de caldo do carneiro, com meia duzia de nozes pizadas, e huma pequena de mostarda, feita com huma fatia de pão de ralla; e como este molho ferver, o temperaraõ com todos os adubos, e o botaraõ por cima dos quartos de perum, postos na frigideira, assim a coraraõ, e mandaraõ á meza

Assim se fazem patos, gallinhas, frangãos, pombos, e cabrito.

Pitara, que se faz de qualquer lombo, ou de vaca, ou de porco, ou veado

Tomaraõ hum lombo, e o faraõ em talhadas muito delgadas, e as frigiraõ em toucinho meias fritas, e depois lhe

botaraõ pimenta, e huma pequena de farinha torrada, quatro gemas de ovos, de sorte que engroce o caldo, que lhe haõ de botar, o qual ha de ser duas colheres, e depois sobre fatias o mandem á meza.

Assim se faz de vitella, e de perna de carneiro, e deste modo se fazem tortas, e empadas.

Tigella Mourisca.

Tomaraõ seis pombos e seis frangãos em ametades, e duas gallinhas em quartos, e depois de tudo meio assado em toucinho, o poraõ em huma frigideira, entre ametade e ametade, poraõ talhadas de prezunto, e encheraõ até cima; e como estiver cheia, lhe botaraõ huma duzia de gemas de ovos, e coraraõ na frigideira e a mandaraõ á meza.

Hervas quaesquer que quizerem.

Tomaraõ humas hervas, e as escaldaraõ em agoa fervendo, e as abafaraõ; como estiverem bem escaldadas, as frigiraõ, e depois as passaraõ por ovos batidos, e a modo de trouxas as iraõ encamando em hum prato, ou frigideira até a encher com todos os adubos, córa-

da em lume brando as mandaraõ á meza.

Assim se faz de caldo amarello, e tambem de hervilhas.

Farinha torrada para estallecido.

Hum arratel de farinha coada, dois arrateís e meio de açucar, dez reis de pós de sandc, e dez reis de agoa de flor, tudo misturado, mettido em huma panella nova, barrada com massa, mandada ao forno de hum dia para o outro, e depois tomaraõ huma pequenina, e a botaraõ de molho em agoa necessaria para huma tigella de caldo, e nella haõ de botar huma gema de ovo, he muito bom, toma-se pela manhãa.

De lingoados.

Tomaraõ dois lingoados depois de fritos inteiros, fendidos pelo meio de alto abaixo, e os poraõ em huns pratos, e tomaraõ meio arratel de manteiga lavada com huma pequena de mostarda, e cebola muito bem picada, e a poraõ a frigir com pimenta, cravo, e noz noscada, e como ferver, botaraõ este molho por cima dos lingoados.

Para todo o peixe serve este molho.

Como se ha de dar de comer huma semana de varios comeres a meia duzia de hospedes, accrescentando ou diminuindo conforme os convidados.

Principia-se pelo Domingo.

Primeira iguaria: Tigellas de caldo de gallinha com sua gema de ovo, e capella por cima, e logo sopas de vaca.

2 Perdigoens assados, guarnecidos com lingoiça

3 Coelhos de João Pires

4 Hum ou dois peitos de vitella de conserva, guarnecidos com torrijas de vitella.

5 Pasteloens de varias carnes, redondo lavrado

6 Pasteis fritos pequenos de carneiro com açucar, e canella.

Olha Castelhana: a saber, vaca, carneiro, mãos de porco, prezunto, grãos, nabos, pimentaõ, de todos os adubos amarelos com açafrão.

Manjar branco em pélas assado.

No fim doces frios, e fruta do tempo.

Para a segunda feira.

Primeira iguaria: Tigella de caldo de gallinha como as passadas, e sopas de vaca

2 Frangas cazeiras assadas, lardeadas sobre sopa de natas, guarnecidas com biscoitos de la Reina

3 Huma potagem de mariquas tordos á Franceza, guarnecidos com verdeaes, em borraçados.

4 Cabeça de vitella, guarnecida com mãos de Judéo.

5 Huma torta de frangãos, e pombos de folhado Francez.

6 Pasteis de cocca de dama, da gallinha do tamanho de dois tostoens

7 Olha podrida Portugueza.

8 Manjar real, em tegellada córadas.

No fim doces frios de fruta

Para a terça feira.

Primeira iguaria: Caldo de gallinha, e sopas, como acima fica dito

2 Coelhos novos assados com cebola, botada na agoa em rodas, e salsa muito miuda por cima, alcaparras, guarnecidos com achar de porco.

3 Frangas de Fernão de Souza, com tutanos sobre sopa do mesmo.

4 Perum em gigote de toucinho, e vinho branco com substancia de vitella.

5 Empadas Inglezas nevadas.

6 Pasteis de barquinhos folhados Portuguezes.

7 Olhas Francezas.

8 Ovos brancos.

No fim doces, e frutas.

Para a quarta feira.

Primeira iguaria: Caldo de gallinha com sopas, como acima

2 Perúas novas lardeadas á Franceza, sobre sopa dourada, gallinhas com lombos de conserva.

3 Ades reaes estofadas com marmelos, maçans azedas, especiaria preta, guarnecidas com tordos.

4 Trouxas de carneiro.

5 Empadas grandes de lombos de vaca, e vitella

6 Pastelinhos de tutanos Saboianos.

7 Olha Moura, que chamaõ de fina.

8 Fruta de ciringa com graxe.

No fim doces frios, e fruta.

Para a quinta feira.

Primeira iguaria: Caldo de gallinha com sopas, como acima dissemos.

2 Leitoens assados, guarnecidos com gallinhollas.

3 Pombos com cardo em fricacé.

4 Pernas de carneiro de césis.

5 Empadas de perum sem osso.

6 Pasteis folhados de coelho

7 Olha podrida em massa, que he a melhor de todas.

8 Leite em caricaia.

Advirto, que para as gallinhas que ficão de caldo, se hão de mandar á meza hum dia sobre cuscús, outro sobre fideos, outro sobre letria outro sobre entrida, outro sobre arroz.

Para a sexta feira.

Primeira iguaria: Gemas de ovos em manteiga, depois sopa de nata com letria.

2 Lingoados recheados assados, guarnecidos com azevias assadas, de molho Castelhano.

3 Corvina de conserva, guarnecida com vezugos pequenos

4 Tigellada de choços.

5 Empadas de salmonetes.

6 Pasteis de marisco.

7 Peixe frito.

8 Ovos molles

No fim doces frios, e fruta.

Para o sabbado.

Primeira iguaria: Ovos com paõ em manteiga, depois sopa dourada.

2 Salmonetes assados com potagem á Franceza, guarnecidos com ostras.

3 Postas de cherne em casis, guarnecidas com amejoas.

4 Lingoados de carril.

5 Empadas de vezugos.

6 Almojavenas de peixe picado fritas.

7 Peixe frito, guarnecido com mexilhoens de Aveiro.

8 Sonhos passados por açucar, e graxea

No fim doces frios, e frutas.

Comeres, que não seja jantar, nem pa-

caro de agoa, mas mui conveniente para jornadas.

Farão por este modo para vinte pessoas.

Primeira cuberta.

Cobriraõ a meza com principios que houver nesse tempo.

Segunda cuberta.

1 Ha de ser quatro empadas de perum sem osso.

2 Quatro empadas de gallinhas, pombos, e tubaras.

3 Quatro empadas de vitello.

4 Quatro empadas de perdizes com prezunto, que façaõ o numero de dezaseis, cada genero de empadas de seu feitio, e todas se haõ de ajuntar.

Terceira cuberta de doce quente.

1 Ha de ser quatro tortas de frutas.

2 Quatro pratos de pasteis folhados de natas.

3 Quatro pratos de pasteis folhados de manjar branco amarello.

4 Quatro pratos de almojavenas de ovos molles.

Todos estes se hão de por na mesmã fórma dos outros pratos.

Quarta cuberta doces frios.

Farão dezaseis pratos, cada quarto de varios modos.

Quinta cuberta de frutas.

Este comer não tem caldas, todo he bom, e ligeiro.

Banquete á Franceza extraordinario.

1 Prato. Iguaria primeira. Cinco pratos grandes de olha Franceza.

1 Prato. Iguaria segunda. Gallinhas recheadas de alfitete.

1 Prato Iguaria terceira. Frangãos recheados com alfacea.

1 Prato. Iguaria quarta Pombos ensopados sobre sopa de seringa.

1 Prato. Iguaria quinta. Coelhos estofados com alcaparras.

1 Prato. Iguaria sexta Coelhos armados com sopa de queijo.

1 Prato. Iguaria setima. De alcaxofras.

1 Prato. Iguaria oitava. Creadilhas.

1 Prato. Iguaria nona. Talhadas de prezunto.

1 Prato. Iguaria decima. Alcaparras.

1 Prato. Iguaria undecima. De cabrito.

Segunda iguaria.

Cinco pratos de viscoi.

Hum prato de gallinhas de artiletes.

Hum prato de perdizes lardeadas com torresmos, e salsa.

Hum prato de lombos de vaca recheados.

Hum prato de lingoas Mouriscas.

Hum prato de capões sobre sopa de natas.

Hum prato de ades estofadas.

Hum prato de perdizes á Franceza.

Hum prato de creadilhas com miolos.

Hum prato de alfitete recheado.

Terceira iguaria.

Cinco pratos grandes de peruns sem osso, com salchichas pardas.

Hum prato de perum armado.

Hum prato de cabeças de cabrito recheadas.

Hum prato de cabeça de vitella.

Hum prato de gallinhas de Fernaõ de Sousa.

O

Hum prato de caravonada de vitella.

Hum prato de frangãos fritos com presunto.

Hum prato de espargos.

Hum prato de fruta de cerçã.

Hum prato de salsa de alcaparras, azeitonas, e queijo.

Hum prato de alface, e azedas.

Quarta iguaria.

Cinco pratos de gallinhas em pé.

Hum prato de perum estofado.

Hum prato de frangãos assados com sopa de alfacea.

Hum prato de coelhos de Joaõ Pires.

Hum prato de cabeça de vitella.

Hum prato de prezunto lampreado.

Hum prato de mãos de carneiro com alfitete.

Hum prato de alcaparras com perrexil, e rins de vitella.

Hum prato de gigote de perdiz com cardo.

Hum prato de coelhos em gigote.

Hum prato de almondegas assadas de vitella com cardo.

Quinta iguaria.

Cinco pratos de frangãos, e prezunto á Franceza.

Hum prato de lingoas assadas com sua piverada.

Hum prato de capões á Tudesca.

Hum prato de cabrito de carril

Hum prato de talhadas de vitella á Romana.

Hum prato de tutanos de vaca.

Hum prato de gallinhas com azedas.

Hum prato de alcaparras, e perrexil.

Hum prato de prezunto, paio, e chouriço com salsa.

Hum prato de oveiros de gallinhas.

Hum prato de creadilhas fritas com presunto, e alcaparras

Sexta iguaria.

Cinco pratos de pombos Turcos.

Hum prato de fruta de tutanos.

Hum prato de constrada de forçura de cabrito.

Hum prato de arteletes de vitella.

Hum prato de gallinhas Mouriscas.

Hum prato de frangãos á Portugueza.

Hum prato de ubre de vaca.

Hum prato de salchichaõ com hervilhas.

Hum prato de cabeças de cabrito com alfaces, e cardo.

Hum prato de alcaparras, e azeitonas, e perrexil.

Hum prato de cardo com hervilhas.

Setima iguaria.

Cinco pratos de pasteis de peito de vaca.

Hum prato de bollinholos.

Hum prato de cardo de folhado Francez.

Hum prato de pombos á Franceza, guarnecidos com folhado Francez.

Hum prato de pastelinhos de gallinha.

Hum prato de pasteis de tutanos.

Hum prato de frangãos feito albardados.

Hum prato de copella de vitella

Hum prato de carneiro á Franceza.

Hum prato de caravonadas de gallinhas.

Hum prato de prezunto, e chouriço.

Oitava iguaria.

Hum prato de empadas Inglezas.

Hum prato de pastelinhos de Santa Clara.

Hum prato de coroa real de folhado Francez.

Hum prato de pastelinhos de tutanos

Hum prato de mãos de cabrito.

Hum prato de frangas assadas com sua salsa.

Hum prato de frangãos com hervas.

Hum prato de pastellaõ de pombos, e cardo.

Hum prato de alfaces, e outras ervas.

Hum prato de ades assadas com sal, e amendoas.

Nona iguaria.

Cinco pratos de manjar branco passado, e cuberto.

Hum prato de pastellaõ de cirigaia.

Hum prato de bollinhos de queijo fresco.

Hum prato de huma torta de natas.

Hum prato de picatostes de manjar branco.

Hum prato de pasteis de requeijaõ folhados.

Hum prato de fruta de manjar branco.

Hum prato de peras doces, e cerejas.

Decima iguaria.

Cinco pratos de supplicaciones.

Hum prato de amendoas de carapinha.

Hum prato de melindres.

Hum prato de biscoutos banhados.

Hum prato de biscoutos de la Reina para chocolate.

FO'RMA DE HUM BANQUETE com que se póde servir a hum Embaixador.

PRIMEIRA CEA.

Primeira cuberta de principios de sopa.

1 TRiunfo posto no meio da meza com varias figuras de espinhado e quatro remates nos quatro cantes da meza.

4 Pratos de manteiga levantada, e lavrada.

4 Pratos de cellada com varios achares.

4 Pratos de prezunto, e patos guarnecidos.

4 Pratos de melões com melancias.

4 Pratos de laranjas da China, guarnecidos com limões doces.

4 Pratinhos pequenos de alcaparras, e perrexil.

Segunda cuberta.

1 Iguaria. Quatro pratos grandes de

sopa á Franceza de ades, guarnecidas com pombos, e lingoas de porco.

2 Iguaria. Quatro pratos de gallinhas recheadas em sopa, guarnecidas com olhos de chicoria recheados, e chuletas de vitella.

3 Iguaria. Quatro pratos de potagem de coelhos, guarnecidos com achar, e carruxas de alcaparras.

4 Iguaria. Quatro pratos de lombo de vaca de fricacé á Romana, guarnecidas com mãos de porco emburraçadas de caravonada.

5 Iguaria. Quatro pratos de potágem de vitella de desina, guarnecida com tordos.

8 Pratinhos varios.

2 Pratinhos de fricacé de frangãos com descaidas.

2 Pratinhos de pombos recheados, guarnecidos com miolos.

2 Pratinhos de almondegas de gallinha, guarnecidos.

2 Pratinhos de alfaceas recheadas.

Terceira cuberta.

1 Iguaria. Quatro pratos grandes de pollegares de vitella assados, com per-

dizes lardeadas, e descaidas, guarnecidas sobre sopa tostada.

2 Iguaria. Quatro pratos de gallinhas assadas recheadas, guarnecidas com choulettas de vitella, e mal assadas de descaidas

3 Iguaria. Quatro pratos de perúas assadas Castelhanas, guarnecidas com linguiça sobre sopa dourada.

4 Iguaria. Quatro Pratos de lombo de vaca recheados com lombo de porco, guarnecidos com salchichas.

5 Iguaria. Quatro pratos de lebres assadas, guarnecidas com laparos assados com pelle.

8 Pratinhos.

2 Pratinhos de pombos Mouriscos com lingua de carneiro.

2 Pratinhos de frangãos de conserva com maçans fritas.

2 Pratinhos de Perdizes de molho de Miguel Dias com alcaparras.

2 Pratinhos de mãos de vitella a molho de Judeo, com nabos recheados.

Quarta iguaria.

1 Iguaria. Quatro pratos grandes de empadas de vitella com perdizes, e mãos de porco sem osso,

2 Ignaria. Quatro pratos de empadas de folhado de perúas sem osso, e pombos.

3 Iguaria Quatro pratos de tortas de frangãos, com tutanos e almondegas de perum.

4 Iguaria. Quatro pratos de pastelões de carneiro, lingoas, lombos, paios, e prezunto

5 Iguaria. Quatro pratos de empadas de gallinhas cartuxa.

8 Pratinhos.

2 Pratinhos de pasteis folhados de gallinhas

2 Pratinhos de empadinhas de passarinhos.

2 Pratinhos de pasteis Saboianos de peito de perúm.

2 Pratinhos de tortinhas Inglezas.

Quinta iguaria.

1 Iguaria. Quatro pratos de triunfos de doces de Freiras.

2 Iguaria. Quatro pratos de almojavenas de ovos, e cidraõ.

3 Iguaria Quatro pratos de capellas imperiaes das Freiras.

4 Iguaria. Quatro pratos de lombos.

5 Iguaria. Quatro pratos de doces secos.

8 Pratinhos.

2 De fruta de ciringa.

2 De marmellos

2 De queijadinhas de manjar real.

2 De queijadinhas de ovos.

Sexta cuberta de frutas.

3 Pratos de peras de bom Christaõ.

3 Pratos de peras virgolosas.

3 Pratos de peras vergamotas.

3 Pratos de verdeaes.

3 Pratos de cameezas.

3 Pratos de uvas.

3 Pratos de melancias.

8 Pratinhos de queijo.

4 Salvas de passilhas.

Chocolate.

Para os Gentis homens que acompanharem o Embaixador.

2 Pratos de manteiga.

2 Pratos de cellada.

2 Pratos de presunto.

2 Pratos de laranja da China.

2 Pratos de limões doces.

Da caziuba.

4 Pratos de varias potagens.
4 Pratos guizados.
4 Pratos de assados.
4 Pratos de massa.
4 Pratos de doces quentes.
4 Pratos de doces secos.
10 Pratos de fruta.

Aos pagens se serve da mesma fórma.

Aos homens de pé.

6 Pratos de principios.
6 Pratos de potagens.
6 Pratos de assados.
6 Pratos de massas.
6 Pratos de doces.
6 Pratos de frutas.

Nesta mesma fórma poderaõ continuar os mais comeres com que no nosso Portugal costuma a Policia Real hospedar os seus Embaixadores com seis comeres, tres ceas, e tres jantares; principiando sempre pela cea, e acabando por jantar, com que os demais comeres se seguiraõ pelo mesmo modo, assim na qualidade dos pratos, como tambem na quantidade das cubertas, com tal ordem

entre si, que na cuberta em que forem assados, naõ haõ de entrar guizados, e da mesma sorte na que constar de guizados, naõ haõ-de entrar assados, e consequentemente a que constar de massa, naõ admirará qualquer outro genero de temperos, que naõ pertençaõ ao das massas: porém as carnes, aves, ou qualquer outro genero se podem variar em cada hum dos comeres, como tambem os mesmos guizados assados, ou massas com advertencia assim repartidos, porque desta sorte brilhaõ mais as mezas, e ficaõ servidos com mais capricho os hospedados.

Tambem me pareceo conveniente repartir aqui a ordem, e fórma de hum jantar grande feito á estrangeira, o qual consta de hum prato grande, posto ao meio da meza com oito pratos meãos em roda, seguindo-se tambem oito pratinhos em roda, porém tudo na mesma cuberta, o que claramente mostraõ as estampas seguintes, para que na mesma fórma se ponhaõ os pratos, e se sigaõ as cubertas, que em quanto aos comeres, podem admittir variedade.

CAPITULO ULTIMO.

De algumas advertencias muito necessarias para a intelligencia, e bum exercicio desta Arte.

PRimeira advertencia: Primeiramente em qualquer Capitulo, em que se nomearem especies pretas, entendaõ por pimenta, cravo da India, e noz noscada; e onde se nomearem todos os adubos, se entende pimenta, cravo, noz noscada, canella, açafraõ, e coentro secco.

Sagunda advertencia: Advirto mais, que quando a quantidade que fizerem, for menos que a referida no Capitulo, se ha de diminuir nas especies, e nos mais ingredientes, que conduzem para o mesmo prato, e assim da mesma sorte, sendo a quantidade maior, se haõ de augmentar os ingredientes.

Terceira advertencia: Advirto mais a todos os Senhores, que se prezaõ muito de serem assistidos pelos exercitantes desta Arte, que de nenhum modo consintaõ nas suas cozinhas, nem ainda

por moços dellas, a negros, mulatos; ou qualquer cozinheiro, que de sua criaçaõ, ou inclinaçaõ for vil, ou proceder com torpes, e depravados costumes, porque lhe confesso haõ de comer com muito pouca limpeza, e com muito risco na sua saude, que assim mo tem mostrado a experiencia de muitos annos, e o muito exercicio desta minha Arte. E se o official for limpo, e comsigo tiver asseio, da mesma sorte satisfará a sua obrigaçaõ, esmerando-se em tudo o que fizer, e tendo elle boa consciencia, naõ faltará a muitas condições, a que estaõ sugeitos os professores desta Arte, como he o moderado dispendio nas fazendas de seus amos, gastando sómente o que for necessario á perfeiçaõ de sua obra; e juntamente o grande sentido, e cuidado que devem ter, quando seus amos estiverem enfermos, fazendo a dieta pelo regimento, que for dispençado pelos Medicos, que lhe assistem, que em quanto a esta parte me naõ toca a mim, nem aos mais Cozinheiros, a composiçaõ do comer, e sómente em summa advertirei algumas cousas, que

nos pertencem, e vem a ser, que em alguns assados, cozidos, guizados, ou massas, que lhe forem determinados, fujaõ de adubos, toucinho, manteigas, e sendo gallinhas, naõ sejaõ velhas, ou chocas, nem comer o comer seja requentado pelo muito que he nocivo: no que tudo deve haver muita vigilancia, pelas muitas recahidas que continuamente succedem ainda aos mais convalecidos, para o que me parece he conveniente naõ admittir a comprador o mesmo cozinheiro, porque este muitas vezes com os temperos póde disfarçar a podridaõ, ou má qualidade das carnes peixes, aves, ou qualquer outro genero de alimentos, sendo tudo em prejuizo da consciencia de quem o faz, e muito mais damno na saude de quem o come.

Quarta advertencia: Tambem me pareceo advertir, que supposto a variedade de tantos temperos, a a multidaõ de tantos guizados, e a composiçaõ de innumeraveis manjares, servaõ aos homens naõ só para a titillaçaõ do gosto, mas tambem para o estado de suas mezas, e grandezas das pessoas, com tudo esta varie-

dade, multidaõ, e composiçaõ, he de muito detrimento ás compleições, e principalmente áquellas, cuja natureza he debil, por serem, quando assim fabricados, mais indigestos, fatigando, e debilitando a natural acçaõ do estomago; e todas as vezes que esta se vicía, se destemperaõ os humores, naõ se gerando naquella proporçaõ, e temperamento que saõ devidos ao natural, o que continuamente he causa de tantas, e taõ graves enfermidades, como a experiencia tem mostrado, com que venho a deduzir, que o mais proveitoso, e verdadeiro comer he o bem cozido, e assado, com alguma massa, porém muito pouca, e bem feita pelo que tem de asma, porque só o uso destas cousas sustentaõ a conservaçaõ devida á natureza, mediante as suas qualidades por lhe serem assim mais semelhantes.

Massa para paõ.

Tomem farinha de trigo da mais fina, e mais pura; misturem-lhe a quantidade de fermento necessario, deitem-lhe agoa sufficiente para se amassar, ob-

servando o gráo de calor da agua, que se lhe deitar, a qual deve ser temperada de sal; trabalhe-se com força hum pouco de tempo, e depois de muito bem trabalhada, e misturada com o fermento, deixe-se em lugar, que não seja frio nem demasiadamente quente, para haver de fermentar, e crescer; em estando lêveda, tire-se da amassadeira, ponha-se sobre huma meza, corte-se em bocados iguaes, formem os pães do tamanho que parecer: depois de tendidos, mettão-se a cozer no forno, observando attentamente o grào de calor em que está.

IV. Parte de fazer Massa, e pudins.

Varias qualidades de Massas para pão

Faz-se pão de muitas castas com a farinha de trigo, como he pão da Rainha, pão, á Montoron, pão de Segovia pão mole, pão fidalgo, e pão da moda. O pão da Rainha, amassa-se com hum pouco de sal, e fermento de cerveja, os outros todos amassão-se huns com Leite outros com manteiga, com a adverten-

cia de deixar fermentar mais a massa, e que fique mais leve e mais branda. As gentes do campo. e a pobre fazem pão de centeio, de trigo misturado com cevada, de milho de arroz, de castanhas, e outros fructos, e raizes, para se remediarem em tempos de fome, e carestia.

Massa para Empadas de fiambre.

Deitem sobre huma meza meio alqueire ou huma quarta de farinha com dois, ou tres arrateis de manteiga, humas pedras de sal, e quatro gemmas de ovos, e amassem tudo muito bem, deitando-lhe a agua necessaria pouco e pouco, atè estar bem ligada, e consistente; depois divida-se em dous empèlos, sovem cada hum muito bem; e depois de bem sovados, sirvão-se delles para tortas, empadas, ou para o que for necessario.

Massa para Empadas de caixa.

Tomem huma quarta de farinha. e amassem-na sobre huma meza com man-

teiga, e agoa quente; mas que fique mais testa que a precedente; depois de muito bem sevada, fação dous bolos. de hum levantem a caixa, ou as caixas com geito, e sobre folhas de papel, e mettão-lhe dentro para se cozer tudo quanto lhe parecer, depois de temperado, acabado, e cuberta com parte da outra massa.

Massa folhada.

Deitem sobre a meza huma oitava de farinha, amasse-se com agoa, e sal, pouco, e seja de maneira, que depois de ligada não fique branda, nem dura; sove-se, e deixe-se descançar meia hora; estenda-se depois com hum páo de massa até ficar da grossura de hum dêdo, assente-lhe por cima outro tanto de manteiga, como ha de massa, enrole-se muito bem de fórma que a manteiga fique encerrada dentro, estenda-se com o páo, continuem a fazer o mesmo tres, ou quatro vezes, reduza-se finalmente á grossura, que se entender necessaria, e servirá para tortas de carne, tortas de doce, pastelinhos, timbales, fritadas, e outras peças de forno.

Outra massa folhada.

Tirem muito bem todas as pelles á hum bocado de gordura de vacca do pezo de dous, ou tres arrateis; e depois de muito bem picada, pize-se até ficar bem branda, e macia como manteiga, e estendida, sobre a massa, enrolada; e estendida como a antecedente quatro, ou cinco vezes, servirá para tortas, pastelinhos, e para tudo o que for de carne, e se comer quente.

Massa Real.

Deitem em huma cassarola meia canada de agua temperada de sal, hum bocadinho de assucar, duas onças de manteiga, e ponha-se ao lume; em fervendo hum instante, deitem-lhe farinha, e mexão com a colher até se ligar a massa, e fique de firme consistencia, e trabalhando sempre com a colher, e sobre o lume até se despegar do fundo; ajuntem-lhe hum bocadinho de casca de limão ralada bem miuda, e vão-lhe deitando

ovos hum a hum; em estando a massa desfeita, e sem godilhões, serve para sonhos, para popelinhos, e outros entremeios differentes.

Massa para Brioches, e outras bolos.

Amassem com agoa quente meia onça de fermento de pão, ou de cerveja, e meia oitava de farinha; estando bem ligada, embrulhe-se em hum pano, ponha-se em lugar quente, e deixe-se fermentar hum quarto de hora, se for no Verão, e se for de Inverno huma hora; depois ponha-se sobre huma mesa com huma oitava de farinha, oito, ovos hum arratel de manteiga, meia onça de sal e huma pouca de agoa, e amassem tudo junto; e com a palma da mão duas, ou tres vezes, pulverize-se de farinha, embrulhe-se outra vez no pano, e deixe-se fermentar nove, ou dez horas; tire-se a massa, corte-se em bocados, moldem-se com a mão achatem-se, dourem-se com ovos batidos, mettão-se no forno a cozer, se forem pequenos sómente por meia hora, e se forem grandes hora e

meia: estes bolos comem-se quentes, ou como quizerem.

Massa para escaldados.

Ponhão-se sobre a meza dous arrateis de farinha, meio arratel de manteiga, huma onça de sal moido, duzia e meia de ovos frescos, e amassem tudo duas, ou tres vezes com a palma da mão; ajuntem-lhe depois tres, ou quatro onças de formento, feito em bocadinhos, torne-se a amassar tudo com a palma da mão cinco ou seis vezes, depois ajunte-se a massa, polverize-se com farinha e embrulhe-se em huma toalha até o outro dia; tire-se, deite-se sobre a meza, faça-se em hum rolo, corta se em bocadinhos, forma-se por huma, e outra banda deitando-se em agua fervendo, agitada de quando em quando com a escumadeira, para que não levante fervura; em os bolos subindo acima da agoa, tirem-se, deitem-se em agoa fria, deitem-se depois em hum peneiro a escorrer; em sendo necessarios, metão-se a cozer no forno, e comão-se quentes, ou frios, segundo lhe parecer.

Massa para Cròcantes.

Deitem sobre huma meza tanta quantidade de farinha como de assucar fino, amasse-se com claras de ovos, e huma pouca de agua de flor de laranja; em a massa estando ligada, e formada, mas que não fique muito branda, pulverizem a meza de farinha estendão a massa com o páo e servirá para cròcantes, tortas, pastelinhos, e outros pratinhos de entre-meio.

Massa frole.

Tomem tanta farinha, com assucar bem fino, amasse-se com gemas de ovos, e manteiga fresca; em estando formada estende-se com o páo de massa, recorte-se em bocados, conforme parecer, e ponha-se a cozer em forno brando, estando cozidas, vidre-se com assucar e a pá quente, e sirva-se para varios pratos de entre-meio.

Massa á Hespanhola.

Amassem huma oitava de farinha com

agoa quente, manteiga de porco, sal pizado, e duas, ou tres gemmas de ovos, mas que não fique branda; estando sovada, deixe-se descançar hum pouco de tempo, estenda-se com o páo, até que fique delgada, corte-se em dois, ou tres bocados iguaes, untem-se com manteiga de porco pela parte de cima quente, fação huns rolos bem fechados; e depois de cortados ao revez, e redondos, servirá para tortas, pasteis, e para o que for necessario.

Massa para canudos.

Tomem tanta farinha como assucar fino, hum bocado de manteiga, dois ovos, e hum bocado de casca de limão ralada, amasse-se com agoa quente, de forma que não fique branda; deixe-se descançar, e sirvão-se della para o que parecer.

Massa á Duqueza.

Peguem em meia oitava de farinha, dois ovos frescos, hum bocado de manteiga, e hum pouco de sal, e amasse-se

com vinho da Madeira, porém que não fique mole; deixe-se descançar, e depois sirva para differentes pratos de entre-meio.

Massa á Ingleza.

Deitem em huma cassarola meia canada de leite, meio arratel de manteiga, hum pouco de sal, casca de limão, e hum páo de canella; em fervendo, deitemlhe a farinha necessaria, como para sonhos, e depois de desecada no lume, e fria, estenda-se com o páo da massa, e posta na grossura necessaria, córte-se em quadrados iguaes, frijão-se em manteiga clarificada, sirvão-se com assucar ralado por cima, e vidrados com a pá quente.

Massa de amendoas.

Passem as amendoas por agoa quente, pellem-se pizem-se em hum gral de pedra, deitandolhe de quando em quando huma pouca de clara de ovo batida meia colherinha de agoa de flor de laranja; estando pizadas, e reduzidas a massa, deseque-se ao lume com assucar

muito fino, e mexendo-se sempre com a colher até se despegar da cassarola, deite-se depois sobre a meza com assucar em pó, e sirva para tortas, torteletas, fundos de cròcantes, caixas cabazinhos flores e outras differentes obras.

Os retalhos pizados com claras de ovos para os amollecer, servem para frigir, para se cozerem no forno e para varias guarnições.

Dos Pudins á Ingleza, e outros entremeio.

Pudin á Ingleza.

Desfação em agua, ou em leite huma ou duas libras de farinha, ajuntem-lhe depois gordura de vacca picada oito ou dez ovos, passas de Alicante algum assucar, hum vintem de agoa ardente; tempere-se de sal, flor de nós noscada, e canella pizada; misturado tudo muito bem, metta-se em hum guardanapo áte-se, e deite-se em agoa que esteja fervendo, e continue a ferver duas até tres horas: estando cozido, ponha-se a escor-

rer tire-se depois do guardanapo, pol-
verize-se de assucar, e sirva-se com mò-
lho de manteiga.

Outro Pudin á Ingleza.

Picada huma libra de gordura de vac-
ca misture-se com huma creme forte fei-
to de farinha de arros, ou de farinha
de trigo, oito gemas de ovos, casca
de limão, flor de laranja de conserva,
temperada de sal, canella flor de noz
moscada, assucar, e huma gota de agoa
ardente; depois de tudo incorporado,
deite-se em huma cassarola untado o fun-
do por dentro com manteiga, e metta-se
em hum forno a cozer o espaço de duas
horas; tire-se, volte-se sobre o seu pra-
to, córe-se com assucar, e a pá quente
e sirva-se com môlho de manteiga, vi-
nho do Rheno, assucar, e casca de li-
mão.

Outros Pudins á Ingleza,

Estenda-se hum becado de massa or-
dinaria sobre hum guardanapo mantei-
gado, arrumem-lhe huma duzia de ma-
çans cortadas em fatias, e assucar ralado,

e dobradas as pontas da massa, e unidas com ovos batidos, ate-se com barbaute, ou em hum guardanapo, e meta-se em agoa fervendo, em que continuará duas horas; depois ponha-se a escorrer, e sirva-se pulvarizado de assucar com môlho de manteiga por cima

Deste mesmo modo se fazem pudins de marmellos, de peras, pessegos, damascos, ginjas, e de todas as qualidades de frutas.

Podim de pão.

Ponhão em huma cassarola o miolo de tres, ou quatro vintens de pão, deitem-lhe por cima meia canada d leite fervendo, em estando ensopado, ajuntem-lhe quinze gemas de ovos, huma quarta de manteiga elarificada, ou de tutano de vaca, casca de limão, ou de laranja picada, assucar ralado, algumas passas de corintho, tempere-se de sal, especies finas, meio quartilho de vinho da Madeira; misturem tudo com as claras batidas, áte-se em hum guardanapo untado de manteiga por dentro, e enfarinhado, e deite-se em huma panella com

fervendo, e assim continuará até estar cozido: depois deixe-se escomar, ponha-se no seu prato, e sirva-se com môlho, como os antecedentes.

Pudin de arroz.

Cozido o arroz em leite, e enxuto, pize-se em hum gral de pedra com manteiga, dez ou doze gemas de ovos, assucar ralado, temperado de sal, canella, noz noscada, casca de limão ralada e huma gota de malvazia; ajuntem-lhe depois as claras batidas; e posto tudo em hum prato com huma borda de massa ao redor, metta-se a cozer no forno por tempo de huma ora; estando córado, sirva-se com assucar pulverizado por cima.

Os pudins de aletria, ou de qualquer outra massa, temperão-se, e servem-se do mesmo modo.

Sonhos de massa fritos.

Feita a massa real, e desfeita com ovos, como disse no Capitulo das Mas-

sas, deite-se em hum prato, pulverizado de farinha, e vão-se frigindo em manteiga de porco, cortando-se com a ponta do rabo da escumadeira; em estando fritos, e do mesmo tamanho, sirvão-se com agoa de flor de laranja, e assucar ralado fino, ou assucar em ponto.

Sonhos de fruta de seringa.

Feita a massa real com leite, ou com agoa, e desfeita com ovos, como a precedente, passe-se pella seringa, ou por outro qualquer molde que seja, frijão-se em manteiga de porco, ou de vacca clarificada depois de fritos; e passados por assucar em ponto, sirvão-se por entremeio.

Sonhos de manjar branco.

Picados, e pizados huns peitos de gallinhas, ou de perdizes assadas, e misturem-se com hum creme forte, feito de farinha de arros, ovos, e leite; tempere-se de sal, assucar fino, canella pizada biscoitos de amendoas, casca de limão, e flor de laranja cuberta, depois de

tudo junto, e amasado, corta-se em bocadinhos do tamanho de nozes, pulvirizem-se de farinha. e fritos em azeite, ou manteiga bem quente, sirvão-se pulverizados de assucar fino.

Sonhos de fórma.

Desfação-se huma pouca de farinha em leite, e ajuntem-lhe dous ovos, hum pouco de vinho da Madeira: manteiga clarificada, assucar fino casca de limão ralada, sal e canella pizada; depois de tudo misturado, e por fórma de hum polme, aquentem o molde que dêve ser de ferro no azeite, ou manteiga fervendo, em que se hão de frigir, molhe-se na massa, e metta-se logo na frigideira, em largando tornem á massa, e vão continuando assim até ao fim: depois de fritos, e vidrados com assucar, e a pá quente, sirvão-se como os antecedentes.

Sonhos á Delfina.

Fação huma massa, metade de assucar, metade farinha, flor de laranja

hum bocado de casca de limão, e claras de ovos; depois de tudo amassado, e sovado, estenda-se com o pão, corte-se, e faça-se em debuxos iguaes, e conforme lhe parecer, frijão-se em manteiga clarificada; e depois de fritos, sirvão-se vidrados com assucar ralado, e á pá quente.

Sonhos em caixa.

Feito hum creme com farinha de arroz, do mesmo modo, e temperado, como a dos sonhos de manjar branco, enchão com elle humas caixinhas de papel, do comprimento de hum dedo, e da largura de dous, e deitem-se a frigir em manteiga, azeite, ou toucinho bem quente, em estando fritos, e tirado o papel, sirvão-se vidrados pela parte inferior, com assucar, e a pá quente.

Sonhos de Pessegos, ou de Maçans.

Tomem humas poucas de maçans azedas, descasquem-nas, cortem-se em quartos, tirem-lhe os carossos, e marineme se duas, ou tres horas em agoa ardent-

com assucar, hum bocado de casca de limão, e agoa de flor; depois escorrão-se em hum panno, pulverizem-se de farinha, e frijã-se em manteiga de porco; estando fritos, e com boa côr, sirva-se glaçados com assucar fino, como os antecedentes.

Podem tambem cortar as maças em rodas, passallas por hum polme, frigillas, e sirvirem-se pelo mesmo modo.

Sonhos de Damasco.

Pellados os damáscos e abertos ao meio marinem-se, como acima dissemos, passem-se depois por hum polme feito com agua, vinho branco, sal, e manteiga clarificada, frijão-se em fritada bem quente; estando fritos, e de boa côr, sirvão-se pulverizados com assucar fino.

Os de cereijas, ameixas, grozelhas, fazem-se do mesmo modo.

Sonhos de Morangos, e outros.

Fação hum polme de farinha desfei-

ta em cerveja, ou vinho branco, huma gota de azeite; ou hum bocado de manteiga clarificada, e sal; e ao tempo de servir, deitem-lhe duas, ou tres claras de ovos bem batidas; passem por elle huns poucos de morangos, e frijão-se em manteiga de porco, depois de fritos, sirvão-se quentes pulvesizados com assucar.

Fazem-se sonhos de varias coisas; além dos já mencionados, como são de marmellada, e outras frutas doces, postos entre obrêas, e passados por hum polme: outros de varias qualidades de cremes, de massa real, e queijo misturado. Tambem se fazem de flor de sabugo, beldroegas, folhas de parra, &c. de aipo, e outros legumes, &c.

Pão de ló, ou bolo de Saboya.

Deitem em huma tigella vinte gemmas de ovos, e tanto assucar fino, como pezarão os ovos, casca de limão ralada, e flor de laranja de conserva, bata-se isto com duas colheres por espaço de meia hora; deitem-lhe depois as claras

ras batidas de nevado, e depois de bem misturadas com as gemas, vão deitando pouco, e pouco, e com cuidado, tanta farinha, quanto pezárão ametade dos ovos; depois deitem tudo em huma peça de cobre da figura que lhe parecer, untada primeiro por dentro com manteiga clarificada, e metta-sse a cozer em hum forno com calor moderado, o tempo de hora e meia, ou duas horas; depois de cozido, e de boa côr, sirva-se assim mesmo ao natural; ou, quando não, cubra-se com huma giaça feita de assucar fino, clara de ovo; e çumo de limão.

Pupelino.

Fação huma massa real com hum arratel de farinha amassada com ovos como para sonhos; depois de amassada, untem por dentro huma cassarolla com manteiga clarificada, deitem-lhe a massa dentro, e metta-sse a cozer no forno por espaço de duas horas; estando cozido, corte-se ao meio com a ponta de huma faca; e depois de estar em duas ametades, tirem-lhe toda a massa crúa, un-

te-se por dentro com manteiga clarificada, pulverize-se com assucar fino, casca de limão, ou de laranja bem picada, ponhão hum boccado sobre o outro, untem-se de manteiga por fóra, cubrão-se de assucar, córem-se com pá quente, e servirá para prato de entre-meio.

Crocante vidrado.

Untem pela parte de fóra com manteiga huma caçarola redonda, cubra-se com huma folha de massa de crocante, recorte-se da fórma que quizerem, deitem assucar fino nos intervallos, e mettem-se no forno; em estando cota-se a cozer no forno; em estando cozido, e vidrado, deixe-se esfriar, e quando se quizer mandar á meza, ponhão a cassarola sobre hum pouco de lume, para se despegar, tire-se com geito, fação hum fundo de massa de amendoas, com geléas de frutas, do tamanho do prato em que ha de ir o crocante, ponha-se-lhe em cima, e sirva-se como os antecedentes.

Da mesma fórma se fazem crocantes com massa de folha do quebrado.

Cro-

Crocantes de massa de amendoas.

Estenda-se hum bocado de massa de amendoas, corte-se em tiras, cubrão com ellas o fundo de qualquer fôrma redonda, já untada de menteiga clarificada, ponhão-lhe de roda huma borda da mesma massa, de fórma que fique tudo pegado, e em huma só peça, metta-se no forno a cozer com fogo moderado; depois de cozido, e frito, despegue-se com geito, como o antecedente, cubra-se com huma giaça; branca, ou de outra qualquer côr, e sirva-se sobre hum fundo da mesma massa, guarnecido da geleas de frutas.

Tambem se podem servir untados de assucar em ponto, guarnecidos de grangêas de cores.

Bolos de Campiena.

Fação hum molde de papel grosso pello feitio de caixa de hum manguito, unte-se de manteiga pela parte de dentro, e meia cheia de huma massa, como

mo para brioches, feita de farinha, fermento de cerveja, ovos, manteiga, e casca de limão ralada; metta-sse a cozer no forno por espaço de duas, ou tres horas; em estando cozido, tire-se-lhe o papel, unte-se com manteiga clarificada, e assucar em ponto, e sirva-se com grangêas de côres por cima.

Bollo de caracól.

Estendido que seja hum boccado de massa folhada do comprimento da meza, corte-se em duas tiras da largura de seis dedos; ponhão no meio huma crêma; ou nata á franchipana bem ligada, untem as bordas da massa com ovos batidos, e dobre-se pelo feitio de huma salchixa; e enrolado por fórma de caracol sobre huma folha de papel untada, doire-se, e metta-se a cozer no forno; estando cozido, e com boa côr, sirva-se pulverizado de assucar fino para pratro de entre-meio.

Tambem se póde rechear de marmellada, ou de qualquer doce de fruta.

Bolo á Bernouille.

Tomem meia oitava de farinha, quatro ovos com suas claras, hum boccado de casca de limão picado, huma gotta de agoa de flor, e amasse-se tudo com agoa simples, e depois de bem sovada, deixe-se descançar huma hora; estenda-se depois, cubra-se de manteiga, dobre-se ou enrole-se, torne-se a estender, acabe-se como a massa folhada, e posta em figura redonda da grossura de huma pollegada, metta-se a coser no forno, e sirva-se vidrada com assucar e a pá quente.

Bolo á Magdalena.

Amassem hum arratel de farinha, oito ovos inteiros, tres quartas de assucar fino, hum arratel de manteiga, casca de limão, e flor de laranja picada, e agoa; depois de tudo amássado, e sovado, estenda-se, que fique da grossura de huma pollegada; ponha-se sobre papel manteigado, coza-se no forno, depois de cozido, sirva-se vidrado com assucar, e a pá quente.

Bolo á Poloneza.

Desfação meio arràtel de farinha em hum pouco de leite, e depois de bem desfeito, ajuntem-lhe meia duzia de ovos com suas claras, meio arratel de gordura de vacca derretida; outro tanto de passas de Alicante picadas, huma gotta de agua ardente; tempere-se de sal, e huma pouca de semente de coentro pizada, e depois de tudo bem misturado, deite-se em huma cassarola untada por dentro com manteiga, e metta-se a cozer no forno por espaço de hora e meia; estando cozido, e com boa côr, sirva-se quente pulverizado com assucar fino.

Bolo de amendoas.

Tomem meia oitava de farinha, quatro ovos com suas claras, hum boccadinho de manteiga, huma quarta de assucar fino, humas pedras de sal, seis onças de amendoas pizadas, amassem tudo junto, e em estando ligada, e de boa consistencia, formem o bolo, ponha-se

so-

sobre papel manteigado, e metta-se a cozer no forno com fogo moderado; depois de cozido, córado, e vidrado, sirva-se quando quizerem.

Bolo de queijo

Pizem em hum gral de pedra hum arratel de queijo de Alem-Téjo bem fresco, e bem molle, com outro tanto de manteiga fresca: depois de pizado ponha-se sobre a meza, ajuntem-lhe huma oitava de farinha, cinco, ou seis ovos, e amassem tudo junto; em estando a massa ligada, embrulhe-se em hum panno molhado por espaço de huma hora, tire-se depois, forme-se o bolo, deite-se, coza-se no forno, e sirva-se ao natural.

Bolos á Delfina.

Tomem hum boccado de massa real; desfaça-se em ovos, ajuntem-lhe meia duzia de biscoitos de amendoa, flor de laranja coberta, e casca de limão ralada, e tudo em pó; formem depois os bolos do tamanho que quizerem, ponhão-

se sobre huma folha de Flandres manteigada, mettão se a cozer no forno com calor moderado; em estando cosidos, cubrão-se com huma giraça branca, e em esta estando secca, sirvão-se como os mais.

Bolo Flamengo.

Paguem em uma oitava de farinha, dois ovos frescos, meio arratel de manteiga, e humas pedras de sal, e amassem tudo com o leite, que for necessario, ajuntem-lhe hum boccadinho de fermento; em estando a massa ligada, e sovada, ponha-se sobre huma folha de papel, cubra se com hum guardanapo quente, e deixe se fermentár ao pé do lume cinco quartos de hora; depois forme-se o bolo como de ordinario, ponha-se sobre papel manteigado, meta-se a cozer no forno; em estando cozido, coma se quando quizerem. Como se fazem differentes entradas, e entre-meios, debaixo dos Titulos de pão deste, ou d'aquelle modo, direi nos Artigos seguintes a fórma de se fazerem, e as suas variedados.

Pão

Pão de créma para entre-meio.

Chapellado e tirada toda a flor da codea de hum pão redondo de trinta réis; abre-se pela parte debaixo, tire-se-lhe todo o miolo, e deite-se de molho em leite, e assucar por alguns minutos; depois tire-se para hum peneiro, e deixe-se escorrer; dahi fação huma créma de franchipana bem ligada, recheem o pão com ella, ponhão por baixo o boccado de codea, que tirárão, arrume-se no prato, em que ha de servir com hum pouco da mesma créma por baixo, e por cima, seus filetes de casca de limão em symetria; pulverize-se de assucar ralado fino, metta-se a cozer no forno, e em estando cozido, glaçado, e de boa côr, sirva-se quente.

Pãosinhos á Delfina.

Tirada a flor da codea a huma duzia de merenbeiainhos do tamanho de huma maçã, nbraão-se pela parte debaixo, tire-se-lhe todo o miolo, deite-se por alguns

gums instantes em leite, e assucar, fação hum recheio de natas, gemmas de ovos, assucar, casca de limão, e conserva de flor de laranja bem picada, recheem com isto os merendeiros, ponhão em cada hum o bocado de codea, que lhe tirarão, atem-se em cruz com hum barbante, e deitem-se a frigir em manteiga clarificada; em estando fritos, tire-se-lhe o barbante. pulverizem-se de assucar fino; passe-se-lhe a pá quente por cima, e depois de glaçados, e de boa côr, sirvão-se quentes para prato de entre-meio.

Pão de amendoas, e de pistaches.

Pelladas em agoa quente hum arratel de amendoas, e meio de pistaches, deitem-se em agoa fria, escorrão-se depois em hum panno, enxuguem-se, pizem-se em hum gral de pedra, com humas poucas de claras de ovos; em estando pizadas, e reduzidas a massa, ajuntem-lhe hum bocado de cidrão, e casca de limão, tudo picado, hum arratel de assucar ralado; quinze gemmas de ovos frescos; misturem tudo muito bem,

dei

deitem-lhe as claras dos ovos batidos, e levantadas, untem depois hum prato com manteiga, ponhã-lhe tudo em cima, una-se de roda, pulverize-se de assucar fino, metta-se a cozer no forno com moderado calor, e, depois de cozido, sirva-e giaçado, e bem córado.

Pão com presunto para huma entrada.

Tirada a flor da codea de hum pão redondo, e preparado, como os que acima temos dito, recheе-se de peitos de perdizes picados, e deitados em hum bom molho de essencia bem ligado, ponha-se-lhe por baixo o boccado de codea, que se lhe tirou, ate-se em cruz com hum barbante, deite-se em leite por alguns instantes, enfarinhe-se, e frija-se em manteiga de porco: depois de frito, e de boa côr, tire-se-lhe o cordel, ponha-se no seu prato, guarneça-se de molèjas lardeadas, e giaçadas, e de talhadas de presunto, e sirva-se com mólho de essencia, e de bom gosto.

Pão com morilhas, e outras guarnições.

Preparado o pão, como acima dissemos, rechee-se de peitos de gallinha assados, e frija-se, como o antecedente; depois cortem as morilhas em duas ametades, lavem-se em duas, ou tres aggas. refoguem-se em hum pouco de azeite bom, e duas fatias de presunto; depois de refogadas, pulverizem-se com farinha, deitem-lhe meio copo de vinho branco, huma colher de substancia, tempere-se de pimenta, sal, huma capella de hervas finas, huma cebolinha cravejada; e deixem-se ferver pouco e pouco; em estando cozidas, e tirada a gordura, liguem-se com hum ponco de culí, ponhão-se no seu prato com pão frito no meio, e çumo de limão, e sirvão-se.

Servem-se outros pães, e com differentes guarcições, como trufas, musserões, ervilhas, pontas de espargos; e tambem com guarnição de mariscos, como são de ostras, de mexilhões, de camarões, e de todos com seus molhos; e ragús diversos.

Pão em talhadas de melão.

Tirada a flor da codea de hum pão redondo, abra-se pelo fundo, tire-se-lhe o miolo, e reche-se com hum salpicão de molêjas, trufas, cús de alcaxofras, e presunto, tudo cozido, e de bom gosto; ponha-se sobre o seu prato com hum pouco de culí, e queijo ralado por baixo, arrumem-lhe de roda, e com as pontas para cima, cinco, ou seis rabos de carneiro cozidos em huma bréza; encháo os intervallos de hum picado á crema com cebolinhas tambem cozidas, deitem por cima de tudo hum pouco de culí com manteiga derretida; pulverize-se de queijo Parmezão ralado, córe-se debaixo de huma tampa; escorra-se-lhe depois a gordura, e sirva-se com molho de essencia clara.

Pão em talhadas de melão para dias de peixe.

Tirada a flor da codea, e o miolo de hum pão, e passado por hum instante por

por manteiga córada, rechee-se com hum picado feito de peixe, e ponha-se no seu prato com hum pouco de culì por baixo; cubra-se com hum pouco do mesmo picado, arrumem-lhe em cima quatro salmonetes já cozidos, guarneção os intervallos com cebolinhas cozidas, ou filetes de lingoados, pingue-se de manteiga, e gemas de ovos; cubra-se de pão ralado, e metta-se a córar no forno; em estando córado, escorra-se-lhe a manteiga, alimpe-se o prato de roda, e sirva-se com môlho de culí, e guarnecido de marisco do melhor gostó, ou confor me parecer.

F I M.

INDICE

Das principaes cousas ; que nas quatro partes desta Arte se ensinão.

A

B

Ban-

Chi-

Con-

D

E

Em-

Em-

Fran-

Fran-

Ga-

Ge-

Lom-

Na-

Pas-

Pa-

Pom-

Po-

Re-

T

Tor-